



CANADA

CONSOLIDATION

CODIFICATION

Meat Inspection Regulations, 1990

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

SOR/90-288

DORS/90-288

Current to June 10, 2013

À jour au 10 juin 2013

Last amended on April 26, 2013

Dernière modification le 26 avril 2013

Published by the Minister of Justice at the following address:
<http://laws-lois.justice.gc.ca>

Publié par le ministre de la Justice à l'adresse suivante :
<http://lois-laws.justice.gc.ca>

OFFICIAL STATUS
OF CONSOLIDATIONS

CARACTÈRE OFFICIEL
DES CODIFICATIONS

Subsections 31(1) and (3) of the *Legislation Revision and Consolidation Act*, in force on June 1, 2009, provide as follows:

Les paragraphes 31(1) et (3) de la *Loi sur la révision et la codification des textes législatifs*, en vigueur le 1^{er} juin 2009, prévoient ce qui suit:

Published
consolidation is
evidence

31. (1) Every copy of a consolidated statute or consolidated regulation published by the Minister under this Act in either print or electronic form is evidence of that statute or regulation and of its contents and every copy purporting to be published by the Minister is deemed to be so published, unless the contrary is shown.

31. (1) Tout exemplaire d'une loi codifiée ou d'un règlement codifié, publié par le ministre en vertu de la présente loi sur support papier ou sur support électronique, fait foi de cette loi ou de ce règlement et de son contenu. Tout exemplaire donné comme publié par le ministre est réputé avoir été ainsi publié, sauf preuve contraire.

Codifications
comme élément
de preuve

...

[...]

Inconsistencies
in regulations

(3) In the event of an inconsistency between a consolidated regulation published by the Minister under this Act and the original regulation or a subsequent amendment as registered by the Clerk of the Privy Council under the *Statutory Instruments Act*, the original regulation or amendment prevails to the extent of the inconsistency.

(3) Les dispositions du règlement d'origine avec ses modifications subséquentes enregistrées par le greffier du Conseil privé en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires* l'emportent sur les dispositions incompatibles du règlement codifié publié par le ministre en vertu de la présente loi.

Incompatibilité
— règlements

NOTE

This consolidation is current to June 10, 2013. The last amendments came into force on April 26, 2013. Any amendments that were not in force as of June 10, 2013 are set out at the end of this document under the heading “Amendments Not in Force”.

NOTE

Cette codification est à jour au 10 juin 2013. Les dernières modifications sont entrées en vigueur le 26 avril 2013. Toutes modifications qui n'étaient pas en vigueur au 10 juin 2013 sont énoncées à la fin de ce document sous le titre « Modifications non en vigueur ».

TABLE OF PROVISIONS

TABLE ANALYTIQUE

Section	Page	Article	Page
		Regulations Respecting the Inspection of Meat	
		Règlement concernant l'inspection des viandes	
1	1	1	1
		SHORT TITLE	
		TITRE ABRÉGÉ	
2	1	2	1
		INTERPRETATION	
		DÉFINITIONS	
2.1	14	2.1	14
		SUBMISSION OF DOCUMENTS	
		PRÉSENTATION DE DOCUMENTS	
3	15	3	15
		MEAT PRODUCTS EXEMPTED FROM THE APPLICATION OF THE ACT	
		EXEMPTIONS	
4	18	4	18
		PART I	
		PARTIE I	
		STANDARDS	
		NORMES	
4	18	4	18
		STANDARDS AND IDENTIFICATION OF EDIBLE MEAT PRODUCTS	
		NORMES ET DÉSIGNATION DES PRODUITS DE VIANDE COMESTIBLES	
26	24	26	24
		STANDARDS AND IDENTIFICATION OF MEAT PRODUCTS OR USE AS ANIMAL FOOD	
		NORMES ET DÉSIGNATION DES PRODUITS DE VIANDE COMME ALIMENTS POUR ANIMAUX	
27	24	27	24
		PART II	
		PARTIE II	
		REGISTRATION, LICENSING, MAINTENANCE, OPERATIONS AND THERMAL PROCESSING	
		AGRÉMENTS, ENTRETIEN, EXPLOITATION ET TRAITEMENT THERMIQUE	
27	25	27	25
		REGISTRATION OF ESTABLISHMENTS	
		AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS	
29	31	29	31
		LICENSING OF OPERATORS	
		AGRÉMENT DES EXPLOITANTS	
29	31	29	31
		<i>General Requirements</i>	
		<i>Exigences générales</i>	
29.1	34	29.1	34
		SHARED INSPECTION PROGRAMS AND POST MORTEM EXAMINATION PROGRAMS	
		PROGRAMMES DE COÏNSPECTION ET PROGRAMMES D'EXAMEN POST MORTEM	
29.2	35	29.2	35
		SUSPENSION OF AN OPERATOR'S LICENCE	
		SUSPENSION DE L'AGRÉMENT D'EXPLOITANT	
29.3	37	29.3	37
		CANCELLATION OF AN OPERATOR'S LICENCE	
		RETRAIT DE L'AGRÉMENT D'EXPLOITANT	
29.4	38	29.4	38
		SUSPENSION OF AN AUTHORIZATION TO OPERATE A PROGRAM	
		SUSPENSION DE L'AUTORISATION D'APPLIQUER UN PROGRAMME	
30	38	30	38
		MAINTENANCE AND OPERATION OF REGISTERED ESTABLISHMENTS	
		ENTRETIEN ET EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS	
57.1	51	57.1	51
		TRAINING OF PERSONNEL	
		FORMATION DU PERSONNEL	
57.2	52	57.2	52
		CONTROL PROGRAMS	
		PROGRAMMES DE CONTRÔLE	
58	53	58	53
		THERMAL PROCESSING OF LOW-ACID MEAT PRODUCTS PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS	
		TRAITEMENT THERMIQUE DES PRODUITS DE VIANDE PEU ACIDES EMBALLÉS DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUEMENT FERMÉS	

Section	Page	Article	Page		
60.1	RECALL PROCEDURES, DISTRIBUTION RECORDS AND COMPLAINTS	56	60.1	MÉTHODES DE RAPPEL, LISTES DE CLIENTS ET PLAINTES	56
61	PART III EXAMINATION, INSPECTION, HUMANE TREATMENT AND SLAUGHTER, PACKAGING AND LABELLING	57	61	PARTIE III EXAMEN, INSPECTION, TRAITEMENT ET ABATTAGE SANS CRUAUTÉ, EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE	57
61	ANTE-MORTEM EXAMINATION, ANTE-MORTEM INSPECTION AND HUMANE TREATMENT AND SLAUGHTER OF FOOD ANIMALS	57	61	EXAMEN ANTE MORTEM, INSPECTION ANTE MORTEM ET TRAITEMENT ET ABATTAGE SANS CRUAUTÉ DES ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE	57
81	POST-MORTEM EXAMINATION AND INSPECTION	63	81	EXAMEN POST MORTEM ET INSPECTION POST MORTEM	63
89	PACKAGING AND LABELLING	66	89	EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE	66
121	PART IV TRADE	83	121	PARTIE IV COMMERCE	83
121	MEAT PRODUCTS FOR EXPORT	83	121	EXPORTATION	83
123	MEAT PRODUCTS FOR IMPORT	84	123	IMPORTATION	84
125	PART V ADMINISTRATION	85	125	PARTIE V ADMINISTRATION	85
125	INSPECTION SERVICES	85	125	SERVICES D'INSPECTION	85
130	OFFICIAL SEALS AND OFFICIAL TAGS	89	130	TÉMOINS D'INVIOLABILITÉ ET ÉTIQUETTES OFFICIELS	89
131	LABORATORY EXAMINATION	89	131	EXAMEN DE LABORATOIRE	89
133	SEIZURE AND DETENTION	89	133	SAISIE ET RÉTENTION	89
	SCHEDULE I STANDARDS FOR MEAT PRODUCTS	91		ANNEXE I NORMES DES PRODUITS DE VIANDE	100
	SCHEDULE II	109		ANNEXE II	109
	SCHEDULE III MEAT INSPECTION LEGEND	110		ANNEXE III ESTAMPILLES	110
	SCHEDULE IV	111		ANNEXE IV	111
	SCHEDULE V	113		ANNEXE V	113

Registration
SOR/90-288 May 14, 1990

MEAT INSPECTION ACT

Meat Inspection Regulations, 1990

P.C. 1990-847 May 10, 1990

His Excellency the Governor General in Council, on the recommendation of the Minister of Agriculture, pursuant to sections 20 and 20.1* of the *Meat Inspection Act***, is pleased hereby to revoke the *Meat Inspection Regulations*, made by Order in Council P.C. 1979-2123 of August 9, 1979***, and to make the annexed *Regulations respecting the inspection of meat*, in substitution therefor.

Enregistrement
DORS/90-288 Le 14 mai 1990

LOI SUR L'INSPECTION DES VIANDES

Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes

C.P 1990-847 Le 10 mai 1990

Sur avis conforme du ministre de l'Agriculture et en vertu des articles 20 et 20.1* de la *Loi sur l'inspection des viandes***, il plaît à Son Excellence le Gouverneur général en conseil d'abroger le *Règlement sur l'inspection des viandes*, pris par le décret C.P. 1979-2123 du 9 août 1979***, et de prendre en remplacement le *Règlement concernant l'inspection des viandes*, ci-après.

* S.C. 1988, c. 65, s. 141

** R.S., c. 25 (1st Suppl.)

*** SOR/79-579, 1979 *Canada Gazette* Part II, p. 2911

* L.C. 1988, ch. 65, art. 141

** L.R., ch. 25 (1^{er} suppl.)

*** DORS/79-579, *Gazette du Canada* Partie II, 1979, p. 2911

REGULATIONS RESPECTING THE INSPECTION OF MEAT

SHORT TITLE

1. These Regulations may be cited as the *Meat Inspection Regulations, 1990*.

INTERPRETATION

2. (1) In these Regulations,

“Act” means the *Meat Inspection Act; (Loi)*

“adulterated” means, in respect of a meat product intended for sale, use or consumption as an edible meat product in Canada,

(a) containing or having been treated with

(i) a pesticide, heavy metal, industrial pollutant, drug, medicament or any other substance in an amount that exceeds the maximum level of use prescribed by the *Food and Drug Regulations*,

(ii) an ingredient, a food additive or any source of ionizing radiation not permitted by or in an amount in excess of limits prescribed by these Regulations or by the *Food and Drug Regulations*,

(iii) any poison, decomposed substance or visible contamination, or

(iv) any pathogenic microorganism in excess of levels published in the Manual of Procedures, or

(b) failing to meet the standards set out in Part I; (*falsifié*)

“Agency” means the Canadian Food Inspection Agency established by section 3 of the *Canadian Food Inspection Agency Act; (Agence)*

“animal food” means a meat product identified for use as food for an animal that is not a food animal; (*aliment pour animaux*)

“ante-mortem examination” means, in respect of a bird, other than an ostrich, a rhea or an emu, the examination by the operator under the supervision of an official veterinarian, including the examination of a sample from a shipment of the birds or the examination of the flock in-

RÈGLEMENT CONCERNANT L'INSPECTION DES VIANDES

TITRE ABRÉGÉ

1. *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes.*

DÉFINITIONS

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

«activité de l'eau» Rapport de la pression de vapeur d'eau du produit de viande à la pression de vapeur de l'eau pure à la même température et à la même pression. (*water activity*)

«additif alimentaire» S'entend au sens de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues. (food additive)*

«Agence» L'Agence canadienne d'inspection des aliments constituée par l'article 3 de la *Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments. (Agency)*

«agent de remplissage» Lait, œufs, levure ou toute substance végétale ou tout dérivé ou combinaison de ces produits qui est comestible et qui n'est pas visuellement reconnaissable après son addition à un produit de viande. La présente définition exclut la betterave, la tomate et tout additif alimentaire, sauf les amidons modifiés. (*filler*)

«agent gélifiant» La gélatine, l'agar-agar et le carraghénone. (*gelling agent*)

«aire des produits incomestibles» Aire de l'établissement agréé où les produits de viande incomestibles sont reçus, détenus, transformés, expédiés ou autrement manutentionnés. (*inedible products area*)

«aliment» S'entend au sens de la *Loi sur les aliments et drogues. (food)*

«aliment pour animaux» Produit de viande désigné comme aliment destiné à un animal, à l'exclusion d'un animal pour alimentation humaine. (*animal food*)

«allongeur de produit de viande» S'entend au sens de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues. (meat product extender)*

formation document for a shipment of the birds; (*examen ante mortem*)

“ante-mortem inspection” means the inspection of a food animal by an official veterinarian or by an inspector under the supervision of an official veterinarian; (*inspection ante mortem*)

“bird” means any species of bird that is slaughtered and processed as a meat product for human consumption and for which an inspection system has been established; (*volaille*)

“bulk container” means a container not intended for sale by a retailer to a consumer and includes a shipping container; (*contenant de vrac*)

“Canadian unit” means a unit of measurement set out in Schedule II to the *Weights and Measures Act*; (*unité canadienne*)

“casing” means a skinlike container used for a meat product; (*boyau*)

“commercial sterility” means the condition obtained in a meat product that has been processed by the application of heat, alone or in combination with other treatments, to render a meat product free from viable forms of microorganisms, including spores, that are capable of growing in the meat product at the temperatures at which the meat product is designed to be held during distribution and storage; (*stérilité commerciale*)

“component” means an individual unit of food that is combined with one or more other individual units of food to form an ingredient; (*constituant*)

“condemn” means, in respect of a food animal or a meat product, to determine that the food animal or meat product is inedible; (*condamner*)

“container” means a package or confining band in which a meat product is or is intended to be offered for sale, but does not include a lining, a bulk container, or a transport container; (*contenant*)

“control program” means a control program referred to in section 57.2; (*programme de contrôle*)

«animal pour alimentation humaine» Animal de la classe des mammifères ou des volailles qui est abattu et transformé comme produit de viande pour l'alimentation humaine et pour lequel un système d'inspection a été établi. (*food animal*)

«assaisonnement» Substance inscrite au titre 7 de la partie B du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*seasoning*)

«boyau» Gaine recouvrant comme une peau un produit de viande. (*casing*)

«collectivité locale» Cité, territoire d'un gouvernement métropolitain, ville, village, municipalité ou tout autre territoire d'un gouvernement local, à l'exclusion d'une collectivité locale située dans un district bilingue constitué sous le régime de la *Loi sur les langues officielles*. (*local government unit*)

«comestible» Qualifie le produit de viande qui est propre à la consommation humaine. (*edible*)

«condamner» Établir qu'un animal pour alimentation humaine ou un produit de viande est incomestible. (*condemn*)

«conservé» Qualifie le produit de viande comestible qui a été salé, mariné, déshydraté, saumuré, fumé ou soumis à un autre traitement semblable autorisé par le présent règlement, mais non celui qui a été réfrigéré ou congelé. (*preserved*)

«constituant» Unité alimentaire combinée à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former un ingrédient. (*component*)

«contenant» Emballage ou bande dans lequel un produit de viande est mis ou est censé être mis en vente, à l'exclusion des garnitures d'emballage, du contenant de vrac et du conteneur. (*container*)

«contenant décoratif» Contenant sur lequel ne figure, sauf sur le dessous, aucune indication promotionnelle ou publicitaire autre qu'une marque de commerce ou un nom usuel et qui, à cause d'un dessin figurant sur sa surface ou à cause de sa forme ou de son apparence, semble être décoratif et est vendu à titre d'objet décoratif en plus

“critical control point” means a point in a process at which control is to be applied in order to prevent or eliminate a hazard or reduce a hazard to an acceptable level; (*point de contrôle critique*)

“critical factors” means the physical and chemical factors that affect the ability of the thermal process to achieve commercial sterility in a meat product; (*facteurs critiques*)

“critical limit” means the minimum or maximum value to which a hazard must be controlled at a critical control point to prevent or eliminate the hazard or reduce it to an acceptable level; (*limite critique*)

“cured” means, in respect of an edible meat product, that salt together with at least 100 p.p.m. of sodium nitrite, potassium nitrite, sodium nitrate or potassium nitrate, or any combination thereof, was added to the meat product during its preparation; (*saumuré*)

“decharacterize” [Repealed, SOR/92-292, s. 1]

“denature”, in relation to a meat product, means to stain the meat product in accordance with section 6.21 or 6.22 of the *Health of Animals Regulations* or to otherwise treat the meat product to give it an appearance or characteristic such that it cannot be confused with an edible meat product; (*dénaturer*)

“Director” means the Director designated by the President of the Agency. (*directeur*)

“dress” means

(a) in respect of a slaughtered food animal other than a pig, bird or goat

(i) to remove the skin, head and developed mammary glands and the feet at the carpal and tarsal joints,

(ii) to eviscerate, and

(iii) except in the case of a sheep, calf or domesticated rabbit, to split,

(b) in respect of a slaughtered pig, to remove the hair, toenails and developed mammary glands, or to re-

d’être vendu comme contenant d’un produit. (*ornamental container*)

«contenant de vrac» Contenant qui n’est pas destiné à la vente au détail, notamment un contenant d’expédition. (*bulk container*)

«conteneur» Est assimilé au conteneur tout moyen de transport utilisé pour transporter des animaux pour alimentation humaine ou des produits de viande. (*transport container*)

«danger» Tout agent ou facteur biologique, chimique ou physique susceptible de mener à la production d’un aliment dangereux pour l’humain s’il n’est pas contrôlé. (*hazard*)

«décaractériser» [Abrogée, DORS/92-292, art. 1]

«dénaturer» À l’égard d’un produit de viande, opération consistant à badigeonner d’une teinture le produit de viande conformément aux articles 6.21 et 6.22 du *Règlement sur la santé des animaux* ou à traiter un produit de viande de manière à lui donner un aspect ou des caractéristiques tels qu’il ne puisse être confondu avec un produit de viande comestible. (*denature*)

«désigné» Qualifie l’animal pour alimentation humaine ou le produit de viande qui a été identifié à l’aide d’une étiquette. (*identify*)

«directeur» La personne nommée à ce titre par le président de l’Agence. (*Director*)

«directeur exécutif» La personne nommée à ce titre par le président de l’Agence. (*Executive Director*)

«directeur général régional» [Abrogée, DORS/2000-184, art. 72; DORS/2001-167, art. 1]

«document d’information sur le troupeau» Document visé au paragraphe 66(1). (*flock information document*)

«durée de conservation» Période, commençant le jour où un produit de viande est emballé, pendant laquelle le produit qui est en stockage dans des conditions adéquates, restera, sans détérioration appréciable, sa comestibilité, sa sapidité, sa valeur nutritionnelle et toute autre qualité alléguée par le fabricant. (*durable life*)

move the things set out in subparagraph (a)(i) in the manner set out therein, and to eviscerate and split,

(c) in respect of a slaughtered bird, to remove the feathers, hair and head, the feet at the tarsal joints, and the uropygial gland and to eviscerate; and

(d) in respect of a slaughtered goat, to remove the hair, head, toenails and developed mammary glands, or to remove the things set out in subparagraph (a)(i) in the manner set out therein, and to eviscerate; (*ha-biller*)

(e) [Repealed, SOR/2005-253, s. 1]

“durable life” means the period, commencing on the day on which a meat product is packaged, during which the meat product, when it is stored under conditions appropriate to that product, will retain, without any appreciable deterioration, its normal edibility, palatability, nutritional value and any other qualities claimed for it by the manufacturer; (*durée de conservation*)

“edible” means, in respect of a meat product, a meat product that is fit for use as human food; (*comestible*)

“egg” means

(a) a processed egg as defined in the *Processed Egg Regulations*, or

(b) an egg that has been graded Canada A under the *Egg Regulations*; (*œuf*)

“eviscerate” means

(a) to remove the respiratory and digestive system and the other thoracic and abdominal organs which may include the reproductive and urinary system in respect of

(i) a carcass derived from a young chicken whose live weight was 2.7 kg or less, or

(ii) a carcass derived from a young duck whose live weight was 4 kg or less,

(b) in respect of a carcass derived from a bird other than a chicken or duck referred to in paragraph (a), to remove the respiratory, digestive, reproductive and

«étiquette officielle» Marque, empreinte, estampille, sceau, étiquette ou autre marque d'identification, y compris une étiquette de rétention, utilisé par l'inspecteur pour indiquer qu'un animal, un produit de viande ou une autre chose a été détenu, retenu ou condamné par l'inspecteur. (*official tag*)

«éviscérer» Selon le cas :

a) enlever les systèmes respiratoire et digestif et les autres organes thoraciques et abdominaux, y compris, le cas échéant, les systèmes reproducteur et urinaire, dans le cas d'une carcasse :

(i) d'un jeune poulet pesant au plus 2,7 kg, poids vif,

(ii) d'un jeune canard pesant au plus 4 kg, poids vif;

b) enlever les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire et les autres organes thoraciques et abdominaux, dans le cas d'une carcasse de volaille non visée à l'alinéa a);

c) enlever les systèmes respiratoire, digestif, reproducteur et urinaire, à l'exception des reins, et les autres organes thoraciques et abdominaux, dans le cas de toute autre carcasse. (*eviscerate*)

«examen *ante mortem*» Dans le cas de volailles, autres que l'autruche, le nandou ou l'émeu, examen effectué par un exploitant sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel. Sont assimilés à l'examen *ante mortem* l'examen d'un échantillon d'une expédition de ces volailles et la vérification du document d'information sur le troupeau accompagnant une telle expédition. (*ante-mortem examination*)

«examen *post mortem*» Dans le cas d'un animal pour alimentation humaine visé par un programme de coïnspection ou un programme d'examen *post mortem*, examen du sang, de la carcasse ou de parties de celle-ci effectué par l'exploitant sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel. (*post-mortem examination*)

«exploitant» La personne qui est titulaire d'un agrément d'exploitant d'établissement agréé. (*operator*)

- urinary systems and the other thoracic and abdominal organs, and
- (c) in respect of any other carcass, to remove the respiratory, digestive, reproductive and urinary systems, except the kidneys, and the other thoracic and abdominal organs; (*éviscérer*)
- “Executive Director” means the Executive Director designated by the President of the Agency; (*directeur exécutif*)
- “extended meat product” means an edible meat product to which a meat product extender has been added; (*produit de viande avec allongeur*)
- “farmed game animal” [Repealed, SOR/2004-280, s. 1]
- “filler” means milk, egg, yeast or any vegetable material or any derivative or combination thereof that is edible and that is not visibly distinguishable after addition to the meat product, but does not include beetroot, tomato or a food additive with the exception of modified starches; (*agent de remplissage*)
- “flavour enhancer” means an ingredient that enhances the natural flavour of a meat product; (*rehausseur de saveur*)
- “flock information document” means a flock information document referred to in subsection 66(1); (*document d’information sur le troupeau*)
- “food” has the same meaning as in the *Food and Drugs Act*; (*aliment*)
- “food additive” has the same meaning as in Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*additif alimentaire*)
- “food animal” means any animal in the class of mammals or birds that is slaughtered and processed as a meat product for human consumption and for which an inspection system has been established; (*animal pour alimentation humaine*)
- “FSEP Manual” means the *Food Safety Enhancement Program Implementation Manual for Processing Establishments and Shell Egg Grading Stations* published by
- «facteurs critiques» Les facteurs physiques et chimiques qui influent sur l’efficacité du traitement thermique ayant pour objet la stérilité commerciale du produit de viande. (*critical factors*)
- «falsifié» Qualifie le produit de viande destiné à être vendu, utilisé ou consommé au Canada comme produit de viande comestible, qui :
- a) soit contient une ou plusieurs des matières suivantes, ou a été traité au moyen de celles-ci :
- (i) un pesticide, un métal lourd, un polluant industriel, une drogue, un médicament ou toute autre substance dont la quantité excède les limites de tolérance prescrites par le *Règlement sur les aliments et drogues*,
- (ii) un ingrédient, un additif alimentaire ou une source de radiation ionisée, dont l’utilisation est interdite par le présent règlement ou le *Règlement sur les aliments et drogues*, ou dont la quantité excède les limites prescrites par ceux-ci,
- (iii) tout poison, toute substance décomposée ou toute source de contamination visible,
- (iv) tout organisme pathogène dont le niveau dépasse ceux publiés dans le Manuel des méthodes;
- b) soit ne satisfait pas aux normes prescrites par la partie I. (*adulterated*)
- «fendre» Diviser une carcasse dans le sens de la longueur par sa ligne médiane. (*split*)
- «fondre» Extraire le gras d’un produit de viande au moyen de la chaleur. (*render*)
- «gibier d’élevage» [Abrogée, DORS/2004-280, art. 1]
- «habiller» Dans le cas de la carcasse :
- a) d’un animal pour alimentation humaine autre que le porc, la volaille ou la chèvre :
- (i) enlever la peau, la tête, les glandes mammaires développées et les pattes à la hauteur des articulations carpiennes et tarsiennes,
- (ii) éviscérer,

the Agency, as amended from time to time; (*Manuel du PASA*)

“gelling agent” means gelatin, agar or carrageenan; (*agent gélifiant*)

“HACCP plan” means a hazard analysis critical control points plan that is prepared in accordance with the FSEP Manual for a process or product and that specifies, in respect of the process or product, all the hazards, critical control points, critical limits, monitoring procedures, deviation procedures, verification procedures and records; (*plan HACCP*)

“ham” means the edible meat product that is derived from the hind leg of a dressed swine carcass above the tarsal joint; (*jambon*)

“hazard” means a biological, chemical or physical agent or factor that has the potential to cause a food to be unsafe for human consumption in the absence of its control; (*danger*)

“hermetically sealed container” means a container that is designed to be and is secure against the entry of microorganisms; (*réceptacle hermétiquement fermé*)

“identify” means, in respect of a food animal or meat product, to identify by means of a label; (*désigné*)

“inedible products area” means that part of a registered establishment in which inedible meat products are received, held, processed, shipped or otherwise dealt with; (*aire des produits inestibles*)

“ingredient” means an individual unit of food that is combined with one or more other individual units of food to form an integral unit of food; (*ingrédient*)

“inspected” [Repealed, SOR/2001-167, s. 1]

“inspection” includes

(a) in respect of an animal, product or other thing, the examination of a sample from a shipment or other collection of animals, products or other things,

(b) in respect of a process, the verification or monitoring of the process, and

(iii) sauf pour le mouton, le veau et le lapin domestique, fendre la carcasse;

b) d’un porc, enlever les soies, les onglons et les glandes mammaires développées, ou les parties visées au sous-alinéa a)(i) de la façon qui y est indiquée, et éviscérer et fendre;

c) d’une volaille, enlever les plumes, les poils, la tête, les pattes à la hauteur des articulations tarsiennes ainsi que la glande uropygienne et éviscérer;

d) d’une chèvre, enlever les poils, la tête, les onglons et les glandes mammaires développées, ou les parties visées au sous-alinéa a)(i) de la façon qui y est indiquée, et éviscérer. (*dress*)

e) [Abrogé, DORS/2005-253, art. 1]

«ingrédient» Unité alimentaire qui est combinée à une ou plusieurs autres unités alimentaires pour former une denrée alimentaire complète. (*ingredient*)

«inspecté» [Abrogée, DORS/2001-167, art. 1]

«inspection» Sont assimilés à l’inspection :

a) l’examen d’un échantillon d’une expédition ou d’un autre groupe d’animaux, de produits ou d’autres objets;

b) la vérification ou la surveillance d’un procédé;

c) dans le cas de volailles, autres que l’autruche, le nandou ou l’émeu, la vérification du document d’information sur le troupeau accompagnant l’expédition de ces volailles. (*inspection*)

«inspection ante mortem» Inspection d’un animal pour alimentation humaine effectuée par un médecin vétérinaire officiel ou par un inspecteur sous la supervision d’un médecin vétérinaire officiel. (*ante-mortem inspection*)

«inspection post mortem» Inspection du sang ou de la carcasse d’un animal pour alimentation humaine, ou de parties de celle-ci effectuée par un médecin vétérinaire officiel ou par un inspecteur sous la supervision d’un médecin vétérinaire officiel. (*post-mortem inspection*)

- (c) in respect of a bird, other than an ostrich, a rhea or an emu, the examination of the flock information document for a shipment of the birds; (*inspection*)
- “local government unit” means a city, metropolitan government area, town, village, municipality or other area of local government, but does not include any local government unit situated within a bilingual district established under the *Official Languages Act*; (*collectivité locale*)
- “local product” means a prepackaged meat product that is manufactured, processed, produced or packaged in a local government unit and sold only in
- (a) the local government unit in which it is manufactured, processed, produced or packaged,
 - (b) one or more local government units that are immediately adjacent to the one in which it is manufactured, processed, produced or packaged, or
 - (c) the local government unit in which it is manufactured, processed, produced or packaged and in one or more local government units that are immediately adjacent to the one in which it is manufactured, processed, produced or packaged; (*produit local*)
- “low-acid meat product” means an edible meat product any component of which has a pH value above 4.6 and a water activity above 0.85; (*produit de viande peu acide*)
- “Manual of Procedures” means the *Meat Hygiene Manual of Procedures* published by the Agency, as amended from time to time; (*Manuel des méthodes*)
- “meat” means the edible part of a carcass that is the muscle associated with the skeleton, tongue, diaphragm, heart, gizzard or mammalian oesophagus, with or without accompanying and overlying fat, together with those parts of the bones, skin, sinews, nerves, blood vessels and other tissues that normally accompany the muscle and are not ordinarily removed in dressing a carcass, but does not include the muscle associated with the lips, snout, scalp or ears, mechanically separated meat or meat to which an ingredient other than meat has been added; (*viande*)
- «jambon» Produit de viande comestible qui provient de la cuisse de la carcasse de porc habillée, au-dessus de l’articulation tarsienne. (*ham*)
- «jeune canard» Canard dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet ou du sternum est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*young duck*)
- «jeune poulet» Poulet dont l’extrémité postérieure cartilagineuse du bréchet ou du sternum est flexible, la chair tendre et la peau souple et de texture lisse. (*young chicken*)
- «langue maternelle» La première langue qu’a apprise dans son enfance une personne vivant dans une région du Canada et qu’elle comprend encore, tel qu’il a été établi par le dernier recensement décennal qui a précédé la date à laquelle le produit visé au paragraphe 97(3) est vendu au consommateur. (*mother tongue*)
- «langues officielles» Les langues française et anglaise. (*official languages*)
- «limite critique» Valeur minimale ou maximale à laquelle un danger doit être contrôlé à un point de contrôle critique afin d’être prévenu, éliminé ou réduit à un niveau acceptable. (*critical limit*)
- «Loi» La *Loi sur l’inspection des viandes*. (*Act*)
- «Manuel des méthodes» *Manuel des méthodes de l’hygiène des viandes* publié par l’Agence, avec ses modifications successives. (*Manual of Procedures*)
- «Manuel du PASA» *Manuel de mise en œuvre du Programme d’amélioration de la salubrité des aliments à l’intention des établissements de transformation et des postes de classement d’œufs en coquille*, publié par l’Agence, avec ses modifications successives. (*FSEP Manual*)
- «matériel à risque spécifié» S’entend au sens de l’article 6.1 du *Règlement sur la santé des animaux*. (*specified risk material*)
- «médecin vétérinaire officiel» Vétérinaire désigné à titre d’inspecteur en vertu du paragraphe 13(3) de la *Loi sur l’Agence canadienne d’inspection des aliments*. (*official veterinarian*)

“meat by-product” means edible blood, an edible organ or edible tissue that was derived from the carcass of a food animal, but does not include meat or mechanically separated meat; (*sous-produit de viande*)

“meat product extender” has the same meaning as in Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*allongeur de produit de viande*)

“mechanically separated meat” means an edible meat product that does not contain more than 0.027 per cent of calcium for every one per cent of protein in the product or any bone particles larger than 2 mm in size and that was obtained by removing most of the bone and cartilage from a comminuted meat product from which the bone and cartilage had not been previously removed; (*viande séparée mécaniquement*)

“metric unit” means a unit of measurement set out in Schedule I to the *Weights and Measures Act*; (*unité métrique*)

“mother tongue” means the language first learned in childhood by persons in any area of Canada and still understood by them as ascertained by the decennial census taken immediately preceding the date on which the products referred to in subsection 97(3) are sold to the consumer; (*langue maternelle*)

“official languages” means the English language and the French language; (*langues officielles*)

“official tag” means any mark, imprint, stamp, seal, tag or other identification, including a detention tag, used by an inspector to indicate that an animal, meat product or other thing has been held, detained or condemned by the inspector; (*étiquette officielle*)

“official veterinarian” means a veterinarian who is designated as an inspector under subsection 13(3) of the *Canadian Food Inspection Agency Act*; (*médecin vétérinaire officiel*)

“operator” means a person who is licensed to operate a registered establishment; (*exploitant*)

“ornamental container” means a container that, except on the bottom, does not have any promotional or adver-

«numéro d’agrément» Le numéro assigné à un établissement agréé conformément au paragraphe 27(3). (*registration number*)

«œuf» Selon le cas :

a) œuf transformé au sens du *Règlement sur les œufs transformés*;

b) œuf classé Canada A conformément au *Règlement sur les œufs*. (*egg*)

«partie principale»

a) Dans le cas d’un contenant monté sur un carton de présentation, la partie de l’étiquette apposée sur la totalité ou une partie de la principale surface exposée du contenant ou sur la totalité ou une partie du côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d’utilisation, ou sur ces deux parties du contenant et du carton de présentation;

b) dans le cas d’un contenant décoratif, la partie de l’étiquette apposée sur la totalité ou une partie du dessous du contenant, de la principale surface exposée ou de l’étiquette fixée au contenant;

c) dans le cas de tout autre contenant ou de tout contenant de vrac, la partie de l’étiquette apposée sur la totalité ou une partie de la principale surface exposée. (*principal display panel*)

«plan HACCP» Plan d’analyse des dangers et de maîtrise des points de contrôle critiques qui est élaboré à l’égard d’un procédé de transformation ou d’un produit, conformément au Manuel du PASA, et qui précise, pour ce procédé ou ce produit, tous les dangers, les points de contrôle critiques, les limites critiques, les méthodes de surveillance et de vérification, la procédure à suivre en cas d’écarts et les registres à tenir. (*HACCP plan*)

«point de contrôle critique» Étape d’une opération où un contrôle doit être effectué en vue de prévenir un danger, de l’éliminer ou de le réduire à un niveau acceptable. (*critical control point*)

«préemballé» Qualifie le produit de viande comestible emballé de telle manière qu’il est ordinairement vendu

tising material thereon, other than a trade-mark or common name and that, because of any design appearing on its surface or because of its shape or texture, appears to be a decorative ornament and is sold as a decorative ornament in addition to being sold as the container of a product; (*contenant décoratif*)

“post-mortem examination” means, in respect of a food animal to which a shared inspection program or a post-mortem examination program applies, the examination of the carcass, blood or parts of a carcass of the food animal by the operator under the supervision of an official veterinarian; (*examen post mortem*)

“post-mortem examination program” means a program under which an operator is responsible for the post-mortem examination of food animals; (*programme d'examen post mortem*)

“post-mortem inspection” means the inspection of the carcass, blood or parts of a carcass of a food animal by an official veterinarian or by an inspector under the supervision of an official veterinarian; (*inspection post mortem*)

“pre-operational sanitation program” [Repealed, SOR/2004-280, s. 1]

“prepackaged” means, in respect of an edible meat product, packaged in a container in the manner in which it is ordinarily sold to or used or purchased by a consumer without being repackaged; (*préemballé*)

“prepared” means, in respect of an edible meat product, a meat product that has been cooked or dehydrated or to which has been added any substance other than meat, a meat by-product or mechanically separated meat; (*préparé*)

“prerequisite programs” means written programs developed for a registered establishment in accordance with the FSEP Manual to ensure compliance with the Act and these Regulations in respect of

(a) the premises of the registered establishment, including its outside property, buildings and sanitary facilities,

au consommateur, ou utilisé ou acheté par lui, dans son contenant d'origine. (*prepackaged*)

«préparé» Qualifie le produit de viande comestible qui a été cuit ou déshydraté ou auquel a été ajoutée une substance autre que de la viande, un sous-produit de viande ou de la viande séparée mécaniquement. (*prepared*)

«président» Le président de l'Agence. (*President*)

«prêt à manger» Se dit d'un produit de viande auquel on a fait subir un processus suffisant pour inactiver les microorganismes pathogènes végétatifs ou leurs toxines et pour contrôler les spores de bactéries pathogènes d'origine alimentaire afin que le produit ne nécessite pas de préparation supplémentaire avant la consommation, à l'exception du lavage, de la décongélation ou de l'exposition du produit à une chaleur suffisante pour le réchauffer sans le cuire. (*ready-to-eat*)

«principale surface exposée»

a) Dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac dont un côté ou une surface est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, la superficie totale de ce côté ou de cette surface, à l'exclusion du dessus, le cas échéant;

b) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac dont le couvercle est la partie exposée ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, la totalité de la surface supérieure du couvercle;

c) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac dont un côté ou une surface n'est pas exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, 40 pour cent de la surface totale du contenant, à l'exclusion du dessus et du dessous, le cas échéant, à la condition que ces 40 pour cent puissent être exposés ou visibles dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation;

d) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac qui est un sac dont les côtés sont d'égales dimensions, la surface totale de l'un de ses côtés;

(b) the registered establishment's water, ice and steam quality programs,

(c) the storage and transportation of meat products, including temperature control and the vehicles for transporting meat products,

(d) the storage of material, including incoming material, non-food chemicals and finished products, in the registered establishment, including temperature control,

(e) the equipment in the registered establishment, including the general design, installation, maintenance and calibration of the equipment,

(f) the training, hygiene and health of personnel at the registered establishment,

(g) the sanitation and pest control programs for the registered establishment, and

(h) the registered establishment's recall procedures and distribution records; (*programmes préalables*)

“preserved” means, in respect of an edible meat product, salted, pickled, dried, cured, smoked or treated by other similar means permitted by these Regulations, but does not include refrigerated or frozen; (*conservé*)

“President” means the President of the Agency; (*président*)

“principal display panel” means

(a) in the case of a container that is mounted on a display card, that part of the label applied to all or part of the principal display surface of the container or to all or part of the side of the display card that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use or to both such parts of the container and display card,

(b) in the case of an ornamental container, that part of the label applied to all or part of the bottom of the container or to all or part of the principal display surface or to all or part of a tag that is attached to the container, and

e) dans le cas d'un contenant ou d'un contenant de vrac qui est un sac dont les côtés sont de dimensions différentes, la surface totale de l'un de ses plus grands côtés;

f) dans le cas d'un contenant qui est une enveloppe ou une bande si étroite par rapport à la dimension du produit emballé qu'il n'est pas possible de dire que ce contenant a un côté ou une surface exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation, la surface totale d'un côté de l'étiquette attachée à ce contenant. (*principal display surface*)

«produit d'essai» Produit de viande préemballé qui, avant la date de l'avis d'intention le concernant visé au paragraphe 97(5), n'était pas vendu au Canada sous cette forme et qui diffère considérablement de tout autre produit vendu au Canada par sa composition, sa fonction, son état ou la forme de son emballage. (*test market product*)

«produit de viande avec allongeur» Produit de viande comestible auquel un allongeur de produit de viande a été ajouté. (*extended meat product*)

«produit de viande peu acide» Produit de viande comestible dont l'un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau supérieure à 0,85. (*low-acid meat product*)

«produit local» Produit de viande préemballé qui est fabriqué, transformé, produit ou emballé dans une collectivité locale et vendu seulement :

a) soit dans cette collectivité locale;

b) soit dans une ou plusieurs collectivités locales situées dans le voisinage immédiat de celle visée à l'alinéa a);

c) soit dans les collectivités locales visées aux alinéas a) et b). (*local product*)

«produit spécial» Produit de viande préemballé qui est :

a) soit un aliment ou une boisson ayant un caractère religieux particulier et utilisé pour les cérémonies religieuses;

(c) in the case of all other containers and bulk containers, that part of the label applied to all or part of the principal display surface; (*partie principale*)

“principal display surface” means

(a) in the case of a container or bulk container that has a side or surface that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, the total area of that side or surface, excluding the top, if any,

(b) in the case of a container or bulk container that has a lid that is the part of the container displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, the total area of the top surface of the lid,

(c) in the case of a container or bulk container that does not have a particular side or surface that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, any 40 per cent of the total surface area of the container, excluding the top and bottom, if any, if that 40 per cent can be displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use,

(d) in the case of a container or bulk container that is a bag with sides of equal dimensions, the total area of one of the sides,

(e) in the case of a container or bulk container that is a bag with sides of more than one size, the total area of one of the largest sides, and

(f) in the case of a container that is a wrapper or confining band that is so narrow in relation to the size of the product contained that it cannot reasonably be said to have any side or surface that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use, the total area of one side of a ticket or tag attached to such a container; (*principale surface exposée*)

“process” means, in respect of a meat product, to substantially change the appearance or nature of a meat product, and includes to debone, slice, comminute, thermally process, preserve, dehydrate, ferment, render, fractionate, defibrinate or add thereto an ingredient other than a meat product permitted to be added by these Reg-

b) soit un produit importé :

(i) d’une part, dont l’usage n’est pas largement répandu dans la population du Canada en général,

(ii) d’autre part, dont il n’existe aucun succédané facilement accessible qui soit fabriqué, transformé, produit ou emballé au Canada et qui soit généralement reconnu comme étant un succédané comparable. (*specialty product*)

«programme d’assainissement» Programme écrit dont l’objet est de veiller à ce que les bâtiments, l’équipement, le matériel, les ustensiles, les conteneurs et toute autre installation matérielle d’un établissement agréé soient maintenus dans un état salubre. (*sanitation program*)

«programme d’assainissement préopératoire» Abrogée, DORS/2004-280, art. 1]

«programme de coïnspection» Programme aux termes duquel l’exploitant est chargé de certains volets de l’examen *post mortem* des animaux pour alimentation humaine. (*shared inspection program*)

«programme de contrôle» Programme de contrôle visé à l’article 57.2. (*control program*)

«programme d’examen post mortem» Programme aux termes duquel l’exploitant est chargé de l’examen *post mortem* des animaux pour alimentation humaine. (*post-mortem examination program*)

«programmes préalables» Programmes écrits élaborés à l’égard d’un établissement agréé, conformément au Manuel du PASA, dont l’objet est de veiller à ce que les éléments suivants soient conformes à la Loi et au présent règlement :

a) le site de l’établissement agréé, y compris les lieux extérieurs, les bâtiments et les installations sanitaires qui s’y trouvent;

b) les programmes visant la qualité de l’eau, de la glace et de la vapeur;

ulations, but does not include to dress, trim, refrigerate, freeze or defrost; (*transformer*)

“ready-to-eat” means, in respect of a meat product, a meat product that has been subjected to a process sufficient to inactivate vegetative pathogenic microorganisms or their toxins and control spores of foodborne pathogenic bacteria so that the meat product does not require further preparation before consumption except washing, thawing or exposing the product to sufficient heat to warm the product without cooking it; (*prêt à manger*)

“recipe” means, in respect of a meat product,

(a) the ingredients of the meat product and the components of the ingredients thereof, including food additives,

(b) the proportions of those ingredients and components, and

(c) the method of manufacture and the results of any test conducted on the meat product; (*recette*)

“refrigerate” means to lower the temperature of a meat product to, and to maintain the temperature at, 4°C or lower, but does not include to freeze; (*réfrigérer*)

“Regional Director General” [Repealed, SOR/2000-184, s. 72; SOR/2001-167, s. 1]

“registration number” means the number assigned to a registered establishment under subsection 27(3); (*numero d'agrément*)

“Register of Operators” means the Register of Operators maintained by the Director; (*Registre des exploitants*)

“render” means to extract the fat from a meat product by the application of heat; (*fondre*)

“sanitation program” means a written program to ensure that the buildings, equipment, material, utensils, transport containers and all other physical facilities of a registered establishment are maintained in a sanitary condition; (*programme d'assainissement*)

“scheduled process” means the thermal process alone, or in combination with critical factors, chosen by the opera-

c) l'entreposage et le transport des produits de viande, y compris la régulation de la température et les véhicules servant au transport de ces produits;

d) l'entreposage dans l'établissement agréé des matériaux, notamment des matériaux réceptionnés, des substances chimiques non comestibles et des produits finis, y compris la régulation de la température;

e) l'équipement se trouvant dans l'établissement agréé, y compris sa conception générale, son installation, son entretien et son étalonnage;

f) la formation du personnel et les exigences à suivre par celui-ci en matière d'hygiène et de santé;

g) le programme d'assainissement et le programme de lutte contre les animaux nuisibles;

h) la procédure de rappel et les registres de distribution des produits. (*prerequisite programs*)

«recette» Dans le cas d'un produit de viande, à la fois :

a) ses ingrédients et leurs constituants, y compris les additifs alimentaires;

b) la proportion de ces ingrédients et constituants;

c) la méthode de fabrication et les résultats de tout essai auquel le produit de viande a été soumis. (*recipe*)

«récipient hermétiquement fermé» Contenant qui, de par sa conception, protège son contenu contre les microorganismes, y compris les spores. (*hermetically sealed container*)

«réfrigérer» Abaisser la température d'un produit de viande à 4°C ou moins et la maintenir à ce niveau, sans qu'il y ait congélation. (*refrigerate*)

«registre des exploitants» Le registre des exploitants tenu par le directeur. (*Register of Operators*)

«rehausseur de saveur» Tout ingrédient qui rehausse le goût naturel d'un produit de viande. (*flavour enhancer*)

«saumuré» Qualifie le produit de viande comestible auquel du sel avec au moins 100 p.p.m. de nitrite ou de nitrate de sodium ou de nitrite ou de nitrate de potassium,

tor for a particular meat product, container type and size and unit of thermal processing equipment that will achieve commercial sterility in the meat product; (*traitement programmé*)

“seasoning” means a substance listed in Division 7 of Part B of the *Food and Drug Regulations*; (*assaisonnement*)

“shared inspection program” means a program in which an operator is responsible for certain parts of the post-mortem examination of food animals; (*programme de coinspection*)

“specialty product” means a prepackaged meat product that is

- (a) a food or beverage that has special religious significance and is used in religious ceremonies, or
- (b) an imported product
 - (i) that is not widely used by the population as a whole in Canada, and
 - (ii) for which there is no readily available substitute that is manufactured, processed, produced or packaged in Canada and that is generally accepted as being a comparable substitute; (*produit spécial*)

“specified risk material” has the same meaning as in section 6.1 of the *Health of Animals Regulations*; (*matériel à risque spécifié*)

“split” means to divide a carcass lengthwise along its median line; (*fendre*)

“test market product” means a prepackaged meat product that, prior to the date of the notice of intention respecting that product referred to in subsection 97(5), was not sold in Canada in that form and that differs substantially from any other product sold in Canada with respect to its composition, function, state or packaging form; (*produit d'essai*)

“transport container” includes any conveyance used for the transportation of food animals or meat products; (*conteneur*)

ou toute combinaison de ceux-ci, a été ajouté durant sa préparation. (*cured*)

«sous-produit de viande» Sang, organe ou tissu comestibles de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine, à l'exclusion de la viande et de la viande séparée mécaniquement. (*meat by-product*)

«stérilité commerciale» État du produit de viande qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres traitements, pour le rendre exempt de toute forme viable de microorganismes, y compris les spores, susceptibles de se développer dans le produit de viande aux températures auxquelles il est destiné à être soumis durant la distribution et l'entreposage. (*commercial sterility*)

«traitement programmé» Traitement thermique, effectué seul ou en combinaison avec des facteurs critiques, choisi par l'exploitant pour un produit de viande, un type et un format de contenant et une unité du système de traitement thermique, qui permet de réaliser la stérilité commerciale du produit de viande. (*scheduled process*)

«transformer» Changer sensiblement l'apparence ou le caractère du produit de viande, notamment désosser, trancher, hacher fin, traiter par la chaleur, conserver, déshydrater, faire fermenter, fondre, fractionner, défibrer ou ajouter un ingrédient non carné qu'il est permis d'ajouter en vertu du présent règlement, mais non habiller, parer, réfrigérer, congeler ou décongeler. (*process*)

«unité canadienne» Unité de mesure indiquée à l'annexe II de la *Loi sur les poids et mesures*. (*Canadian unit*)

«unité métrique» Unité de mesure indiquée à l'annexe I de la *Loi sur les poids et mesures*. (*metric unit*)

«vétérinaire officiel» [Abrogée, DORS/2001-167, art. 1(F)]

«viande» Partie comestible d'une carcasse, soit la musculature attachée au squelette, la langue, le diaphragme, le cœur, l'œsophage mammalien ou le gésier, avec ou sans le gras qui les accompagne et qui les recouvre, ainsi que les parties des os, de la peau, des tendons, des nerfs, des vaisseaux sanguins et des autres tissus qui accom-

“water activity” means the ratio of water vapour pressure of a meat product to the vapour pressure of pure water at the same temperature and pressure; (*activité de l'eau*)

“young chicken” means a chicken that has flexible cartilage at the posterior end of the breastbone or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture; (*jeune poulet*)

“young duck” means a duck that has flexible cartilage at the posterior end of the breastbone or keel bone, tender meat and soft skin of smooth texture. (*jeune canard*)

(2) A reference to a percentage of a meat product or other substance means a reference to a percentage of the meat product or other substance by weight.

SOR/92-292, s. 1; SOR/93-160, s. 1; SOR/94-683, s. 4; SOR/95-248, s. 1; SOR/95-475, s. 5; SOR/97-292, s. 29; SOR/98-133, s. 1; SOR/99-369, s. 1; SOR/2000-184, s. 72; SOR/2001-167, s. 1; SOR/2002-335, s. 1; SOR/2002-354, s. 24(F); SOR/2003-6, s. 81; SOR/2004-280, s. 1; SOR/2005-253, s. 1; SOR/2006-147, s. 29; SOR/2009-220, s. 5(F); SOR/2011-205, s. 42; SOR/2011-234, s. 1; SOR/2012-286, s. 15.

SUBMISSION OF DOCUMENTS

2.1 A person who is required or authorized to submit a document under the Act or Regulations shall submit it in writing by one of the following ways:

- (a) in person;
- (b) by mail or by courier; or
- (c) by facsimile or other electronic means if the information contained in it is the same as the information that would have been provided if it had been sent or issued in paper form.

SOR/2004-280, s. 2; SOR/2012-286, s. 16(F); SOR/2013-75, s. 1.

pagnent normalement le tissu musculaire et qui ne sont pas ordinairement enlevés au cours de l'habillage de la carcasse. La présente définition exclut les muscles des lèvres, du groin, de l'épicrâne et des oreilles, ainsi que la viande séparée mécaniquement et la viande à laquelle a été ajouté un ingrédient non carné. (*meat*)

«viande séparée mécaniquement» Produit de viande comestible obtenu par enlèvement de la plupart des os et des cartilages d'un produit de viande haché fin duquel les os et les cartilages n'ont pas été enlevés antérieurement, qui ne comprend pas plus de 0,027 pour cent de calcium par 1 pour cent de protéines ou des particules d'os mesurant plus de 2 mm. (*mechanically separated meat*)

«volaille» Toute espèce de volaille qui est abattue et transformée comme produit de viande pour l'alimentation humaine et pour laquelle un système d'inspection a été établi. (*bird*)

(2) Tout pourcentage indiqué pour un produit de viande ou une autre substance est un pourcentage du poids du produit ou de la substance.

DORS/92-292, art. 1; DORS/93-160, art. 1; DORS/94-683, art. 4; DORS/95-248, art. 1; DORS/95-475, art. 5; DORS/97-292, art. 29; DORS/98-133, art. 1; DORS/99-369, art. 1; DORS/2000-184, art. 72; DORS/2001-167, art. 1; DORS/2002-335, art. 1; DORS/2002-354, art. 24(F); DORS/2003-6, art. 81; DORS/2004-280, art. 1; DORS/2005-253, art. 1; DORS/2006-147, art. 29; DORS/2009-220, art. 5(F); DORS/2011-205, art. 42; DORS/2011-234, art. 1; DORS/2012-286, art. 15.

PRÉSENTATION DE DOCUMENTS

2.1 Tout document dont la production est exigée ou permise par la Loi ou le présent règlement est présenté par écrit et transmis de l'une des façons suivantes :

- a) en mains propres à son destinataire;
- b) par courrier ou par messenger;
- c) par télécopieur ou à l'aide d'autres moyens électroniques à condition que les renseignements qu'il renferme soient identiques à ceux qui auraient été présentés s'il avait été expédié ou délivré sur papier.

DORS/2004-280, art. 2; DORS/2012-286, art. 16(F); DORS/2013-75, art. 1.

2.2 Any record or document that a person is required to make available to an inspector shall be made available in one or both of the official languages.

SOR/2004-280, s. 2.

MEAT PRODUCTS EXEMPTED FROM THE APPLICATION OF THE ACT

3. (1) Subject to subsection (1.1), sections 7 to 9 of the Act do not apply in respect of

- (a) a shipment of meat products weighing 20 kg or less that is intended to be used for non-commercial purposes;
- (b) a shipment of meat products that is part of an immigrant's or emigrant's effects;
- (c) a meat product derived from a marine mammal;
- (d) a prepared pet food;
- (d.1) feed, as defined in subsection 2(1) of the *Feeds Regulations, 1983*;
- (e) a meat product carried on any vessel, train, motor vehicle, aircraft or other means of transportation for use as food for the crew or passengers thereof;
- (f) a carcass of a game animal, or a part of a carcass of a game animal, including the carcass or part of the carcass of the animal that is considered to be a game animal in another country, that is to be used for non-commercial purposes;
- (g) gelatin, bone meal, collagen casing, hydrolyzed animal protein, monoglyceride, diglyceride, fatty acid and the products resulting from the rendering of inedible meat products;
- (h) a meat product, the total amount of which does not weigh more than 100 kg, destined and used for analysis, evaluation, testing, research or an international food exhibition;
- (i) a food in which the meat product is of insignificant quantity having regard to the nature of the food and the nature of the meat product therein;

2.2 Tout registre ou document auquel l'inspecteur doit avoir accès est mis à sa disposition dans au moins l'une des deux langues officielles.

DORS/2004-280, art. 2.

EXEMPTIONS

3. (1) Sous réserve du paragraphe (1.1), les articles 7 à 9 de la Loi ne s'appliquent pas :

- a) à l'envoi de produits de viande de 20 kg ou moins qui est destiné à des fins non commerciales;
- b) à l'envoi de produits de viande qui fait partie des effets d'un immigrant ou d'un émigrant;
- c) au produit de viande provenant d'un mammifère marin;
- d) à l'aliment préparé pour animaux familiers;
- d.1) à un aliment au sens du paragraphe 2(1) du *Règlement de 1983 sur les aliments du bétail*;
- e) au produit de viande transporté à bord d'un navire, d'un train, d'un véhicule automobile, d'un aéronef ou de tout autre moyen de transport comme nourriture pour l'équipage ou les passagers;
- f) à tout ou partie de la carcasse de gibier, y compris la carcasse ou partie de la carcasse d'un animal considéré comme gibier dans un pays étranger, qui est destinée à des fins non commerciales;
- g) à la gélatine, à la farine d'os, aux boyaux de collagène, aux protéines animales hydrolysées, aux monoglycérides, aux diglycérides, aux acides gras et aux produits résultant de la fonte de produits de viande incommestibles;
- h) au produit de viande dont le poids total ne dépasse pas 100 kg et qui est destiné à l'analyse, à l'évaluation, à la mise à l'essai, à la recherche ou à une exposition internationale d'aliments et utilisé à l'une de ces fins;
- i) à l'aliment dans lequel le produit de viande est présent en quantité négligeable, d'après la nature de l'aliment et celle du produit de viande;

(j) animal skins not intended for use as human or animal food, hooves, horns, antlers, feathers, hair, wool and pharmaceuticals containing products of animal origin; and

(k) a meat product that is destined for inedible rendering; and

(l) a food that meets the following specifications, namely,

(i) the food is a mixture of a fish product and a meat product,

(ii) the food is commonly recognized as a fish product, having regard to

(A) the relative proportions and type of the fish and meat ingredients present in the food,

(B) the common name of the food,

(C) the type of processing applied to the fish and meat ingredients, and

(D) the historical recognition of the food as a fish product,

(iii) the food is processed in an establishment registered in accordance with the *Fish Inspection Regulations* or has been imported into Canada in compliance with those Regulations, and

(iv) the meat product used in the preparation of the food originates from an establishment registered in accordance with these Regulations or a foreign establishment authorized to export meat products to Canada in accordance with these Regulations.

(1.1) The exemption established in paragraph (1)(i) does not apply to a food that is, that contains or that is derived from specified risk material in any form that originated in a country, or a part of a country, other than a country or part of a country that is designated under section 7 of the *Health of Animals Regulations* as posing a negligible risk for Bovine Spongiform Encephalopathy.

j) aux peaux d'animaux qui ne sont pas destinées à l'alimentation humaine ou animale, aux onglons, aux cornes, aux bois, aux plumes, aux poils, à la laine ni aux produits pharmaceutiques qui contiennent des substances d'origine animale;

k) au produit de viande destiné au fondoir de produits incombustibles;

l) à l'aliment qui possède les caractéristiques suivantes :

(i) il résulte du mélange d'un produit de viande et d'un produit de poisson,

(ii) il est communément reconnu comme un produit de poisson, pour ce qui est :

(A) des proportions relatives et des types de viande et de poisson qui entrent dans sa composition,

(B) de son nom usuel,

(C) du procédé de transformation de la viande et du poisson,

(D) du fait qu'il a toujours été reconnu comme un produit de poisson,

(iii) il est transformé dans un établissement agréé en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson* ou a été importé au Canada conformément à ce règlement,

(iv) le produit de viande utilisé dans sa transformation provient d'un établissement agréé en vertu du présent règlement ou d'un établissement étranger autorisé à exporter des produits de viande vers le Canada conformément au présent règlement.

(1.1) L'exemption prévue à l'alinéa (1)i) ne s'applique pas à l'aliment qui est du matériel à risque spécifique, en contient ou en provient, sous quelque forme que ce soit, en provenance d'un pays ou d'une partie de pays qui n'est pas désigné, en vertu de l'article 7 du *Règlement sur la santé des animaux*, comme posant un risque négligeable d'encéphalopathie spongiforme bovine.

(2) Section 7 of the Act does not apply to a meat product in respect of which a notice for removal has been given to an importer in accordance with subsection 18(1) of the Act.

(3) Section 8 of the Act does not apply in respect of the following meat products:

(a) a meat product transported by a person for non-commercial purposes;

(b) a meat product that is identified for use as animal food or for medicinal purposes and used for animal food or for medicinal purposes;

(c) [Repealed, SOR/94-683, s. 4]

(d) a meat product that is produced in a federal penitentiary and sent or conveyed to another federal penitentiary;

(e) a meat product derived from a muskox, caribou or reindeer that has not been kept in captivity, if the meat product is edible; and

(f) an imported meat product that is being delivered to a registered establishment for inspection as required by the Act or these Regulations.

(4) Subsection 9(1) of the Act does not apply in respect of a meat product that has been exported from Canada and is thereafter imported into Canada in the state in which it was exported.

(5) Subject to subsection (6), for the purpose of implementing the Agreement as defined in section 2 of the *Canada-United States Free Trade Agreement Implementation Act*, section 8 and subsection 9(2) of the Act do not apply in respect of a meat product that is

(a) imported into Canada from the United States, as defined in section 2 of the *Canada-United States Free Trade Agreement Implementation Act*; and

(b) certified, by a veterinarian who is empowered by the United States Department of Agriculture to enforce the national meat inspection legislation of the United States, as being a product of that country and as meeting the standards set out in these Regulations

(2) L'article 7 de la Loi ne s'applique pas au produit de viande faisant l'objet d'un avis de retrait donné à l'importateur conformément au paragraphe 18(1) de la Loi.

(3) L'article 8 de la Loi ne s'applique pas aux produits de viande suivants :

a) le produit de viande transporté par une personne à des fins non commerciales;

b) le produit de viande désigné comme aliment pour animaux ou à des fins médicinales et utilisé comme aliment pour animaux ou à des fins médicinales;

c) [Abrogé, DORS/94-683, art. 4]

d) le produit de viande produit dans un pénitencier fédéral et expédié ou transporté à un autre pénitencier fédéral;

e) le produit de viande comestible qui provient d'un bœuf musqué, d'un caribou ou d'un renne non gardé en captivité;

f) le produit de viande importé qui est livré à un établissement agréé pour inspection conformément à la Loi ou au présent règlement.

(4) Le paragraphe 9(1) de la Loi ne s'applique pas au produit de viande qui a été exporté du Canada et qui est par la suite importé au Canada dans l'état dans lequel il a été exporté.

(5) Sous réserve du paragraphe (6), pour la mise en œuvre de l'Accord au sens de l'article 2 de la *Loi de mise en œuvre de l'Accord de libre-échange Canada — États-Unis*, l'article 8 et le paragraphe 9(2) de la Loi ne s'appliquent pas aux produits de viande :

a) d'une part, s'ils sont importés au Canada en provenance des États-Unis, au sens de l'article 2 de la *Loi de mise en œuvre de l'Accord de libre-échange Canada — États-Unis*;

b) d'autre part, si le vétérinaire qui est habilité par le ministère de l'agriculture des États-Unis à contrôler l'application de la législation de ce pays régissant l'inspection des viandes atteste qu'il s'agit de produits

and as being packaged and labelled in accordance with these Regulations.

(6) Spot checks or similar verifying measures, including any such measures conducted at the border and including any unloading requirements, may be conducted in respect of a meat product that is imported into Canada from the United States by an inspector, at facilities designated by the Director.

(7) Subject to subsections (8) and (9), section 9 of the Act does not apply in respect of a meat product that is imported from the United States onto the Akwesasne Reserve for use by an Akwesasne resident.

(8) Subsection (7) does not apply in respect of a meat product that is imported into Canada from another country through the United States.

(9) For the purpose of subsection (7), “Akwesasne resident” means an individual who has established permanent residence on the Akwesasne Reserve.

SOR/91-446, s. 1; SOR/92-2, s. 1; SOR/92-292, s. 2; SOR/93-160, s. 2; SOR/94-683, s. 4; SOR/2001-167, s. 2; SOR/2002-436, s. 1; SOR/2003-6, s. 82; SOR/2004-280, s. 3; SOR/2005-163, s. 1; SOR/2006-147, s. 30; SOR/2011-234, s. 2.

PART I

STANDARDS

STANDARDS AND IDENTIFICATION OF EDIBLE MEAT PRODUCTS

4. Subject to section 121, every operator shall ensure that no meat product in a registered establishment is identified as edible unless it meets the requirements set out in this Part.

5. The standards for a meat product set out in Column I of an item of Schedule I that is identified as edible in a registered establishment are the standards prescribed in Columns II to V of that item.

6. For the purposes of this Part and Schedule I, only the meat product protein derived from meat, meat by-products permitted by section 21, mechanically separated meat and partially defatted fatty tissue shall be con-

formes aux normes prévues par le présent règlement, et dont l’emballage et l’étiquetage sont conformes au présent règlement.

(6) Le produit de viande importé au Canada en provenance des États-Unis peut faire l’objet de vérifications ponctuelles ou de vérifications similaires, y compris celles qui ont lieu à la frontière et celles qui comportent une exigence de déchargement, effectuées par l’inspecteur à une installation désignée par le directeur.

(7) Sous réserve des paragraphes (8) et (9), l’article 9 de la Loi ne s’applique pas aux produits de viande importés en provenance des États-Unis sur la réserve d’Akwesasne pour l’usage d’un résident d’Akwesasne.

(8) Le paragraphe (7) ne s’applique pas aux produits de viande importés au Canada d’un autre pays via les États-Unis.

(9) Pour l’application du paragraphe (7), «résident d’Akwesasne» désigne tout individu qui a sa résidence permanente sur la réserve d’Akwesasne.

DORS/91-446, art. 1; DORS/92-2, art. 1; DORS/92-292, art. 2; DORS/93-160, art. 2; DORS/94-683, art. 4; DORS/2001-167, art. 2; DORS/2002-436, art. 1; DORS/2003-6, art. 82; DORS/2004-280, art. 3; DORS/2005-163, art. 1; DORS/2006-147, art. 30; DORS/2011-234, art. 2.

PARTIE I

NORMES

NORMES ET DÉSIGNATION DES PRODUITS DE VIANDE COMESTIBLES

4. Sous réserve de l’article 121, l’exploitant doit s’assurer que, dans l’établissement agréé, seuls les produits de viande qui répondent aux exigences énoncées dans la présente partie sont désignés comme étant comestibles.

5. Les normes pour les produits de viande visés à la colonne I de l’annexe I, qui sont désignés comme étant comestibles dans l’établissement agréé, sont celles qui figurent aux colonnes II à V de cette annexe.

6. Pour l’application de la présente partie et de l’annexe I, dans le calcul du contenu protéinique du produit de viande, seules les protéines provenant de la viande, des sous-produits de viande autorisés aux termes de l’ar-

sidered when calculating the meat product protein content.

7. Every prepared meat product, other than white pudding or haggis, that contains a filler and in respect of which no standard is prescribed in Schedule I, shall contain not less than

- (a) in the case of an uncooked product, 9.5 per cent meat product protein and 11 per cent total protein; and
- (b) in the case of a cooked product, 11.5 per cent meat product protein and 13 per cent total protein.

8. [Repealed, SOR/93-160, s. 3]

9. (1) Subject to subsection (2) and section 121, no meat product shall be identified as edible unless

- (a) the food animal from which the meat product is derived was subjected to an ante-mortem examination or an ante-mortem inspection, as the case may be, and slaughtered in accordance with these Regulations;
- (b) the carcass from which the meat product is derived is dressed and subjected to a post-mortem examination or a post-mortem inspection, as the case may be, in accordance with these Regulations; and
- (c) the meat product conforms to the applicable standards prescribed by these Regulations and the *Food and Drug Regulations*.

(2) On the request of an operator in order to meet a special market need and with the consent of the Director, the carcass of any food animal slaughtered in a registered establishment may be identified as edible without having been dressed if

- (a) the food animal from which the carcass is derived was subjected to an ante-mortem examination or an ante-mortem inspection, as the case may be, and slaughtered in accordance with these Regulations;

article 21, de la viande séparée mécaniquement et du tissu adipeux partiellement dégraissé sont prises en considération.

7. Le produit de viande préparé, autre que le boudin blanc ou le haggis, qui contient un agent de remplissage et pour lequel aucune norme n'est établie à l'annexe I doit contenir au moins :

- a) dans le cas d'un produit non cuit, 9,5 pour cent de protéines de produits de viande et 11 pour cent de protéines totales;
- b) dans le cas d'un produit cuit, 11,5 pour cent de protéines de produits de viande et 13 pour cent de protéines totales.

8. [Abrogé, DORS/93-160, art. 3]

9. (1) Sous réserve du paragraphe (2) et de l'article 121, un produit de viande ne peut être désigné comme étant comestible que si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal pour alimentation humaine dont provient le produit de viande a été soumis à un examen *ante mortem* ou une inspection *ante mortem*, selon le cas, et a été abattu conformément au présent règlement;
- b) la carcasse dont provient le produit de viande est habillée et soumise à un examen *post mortem* ou une inspection *post mortem*, selon le cas, conformément au présent règlement;
- c) le produit de viande satisfait aux normes applicables prescrites par le présent règlement et le *Règlement sur les aliments et drogues*.

(2) Sur demande de l'exploitant ayant pour objet de répondre à un besoin particulier du marché et avec l'autorisation du directeur, la carcasse non habillée de tout animal pour alimentation humaine abattu dans un établissement agréé peut être désignée comme étant comestible si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'animal pour alimentation humaine dont provient la carcasse a été soumis à un examen *ante mortem* ou une inspection *ante mortem*, selon le cas, et a été abattu conformément au présent règlement;

(b) the carcass is sufficiently dressed to enable a complete post-mortem examination or a complete post-mortem inspection, as the case may be, to be performed; and

(c) the person who performed the post-mortem examination or the post-mortem inspection has determined that the carcass is edible.

SOR/92-292, s. 3; SOR/2001-167, s. 3; SOR/2004-280, s. 4.

10. No heart, other than the heart of a bird or domesticated rabbit, shall be identified as edible unless the heart is opened or inverted and all blood clots and all attached blood vessels are removed from the heart.

11. No liver shall be identified as edible unless the gall bladder, if any, is removed.

12. No blood or fraction thereof shall be identified as edible unless the blood is handled in accordance with section 52.

13. No gizzard shall be identified as edible unless the contents and the lining are removed and the gizzard is washed.

14. No meat product, other than a dressed carcass or portion of one, that contains a kidney of a mammal shall be identified as edible unless the kidney is deeply incised, soaked in water and washed before it is incorporated into the meat product.

SOR/99-369, s. 2; SOR/2002-354, s. 25(E).

15. (1) Subject to subsection (2), no meat product containing a urinary bladder, an intestine or any part of a urinary bladder or an intestine shall be identified as edible.

(2) A urinary bladder or any part of an alimentary tract may be identified and used as a natural casing for a meat product if

(a) the contents and mucous lining thereof are removed and it is washed and tested for cleanliness;

(b) in the case of a urinary bladder, it is inverted and placed in brine for at least 12 hours and is subsequently rinsed with water; and

b) la carcasse est suffisamment habillée pour permettre un examen *post mortem* complet ou une inspection *post mortem* complète, selon le cas;

c) la personne qui a effectué l'examen *post mortem* ou l'inspection *post mortem* a jugé la carcasse comestible.

DORS/92-292, art. 3; DORS/2001-167, art. 3; DORS/2004-280, art. 4.

10. Le cœur, sauf le cœur de volaille ou de lapin domestique, ne peut être désigné comme étant comestible que s'il est ouvert ou inversé et si les vaisseaux sanguins qui y adhèrent et les caillots de sang en sont enlevés.

11. Le foie ne peut être désigné comme étant comestible que si la vésicule biliaire, le cas échéant, est enlevée.

12. Le sang, y compris ses fractions, ne peut être désigné comme étant comestible que s'il fait l'objet des mesures prévues à l'article 52.

13. Le gésier ne peut être désigné comme étant comestible que si son contenu et sa muqueuse sont enlevés et que s'il est lavé.

14. Le produit de viande, sauf tout ou partie d'une carcasse habillée, qui contient un rein mammalien ne peut être désigné comme étant comestible que si celui-ci a été profondément incisé, trempé dans l'eau et lavé avant d'être incorporé au produit de viande.

DORS/99-369, art. 2; DORS/2002-354, art. 25(A).

15. (1) Sous réserve du paragraphe (2), aucun produit de viande qui contient tout ou partie d'une vessie ou d'un intestin ne peut être désigné comme étant comestible.

(2) La vessie ou toute partie du tube digestif peut être désignée et utilisée comme boyau naturel si les conditions suivantes sont réunies :

a) la vessie ou la partie du tube digestif a été vidée de son contenu, sa muqueuse a été enlevée, elle a été lavée et son état de propreté a été vérifié;

b) la vessie a été inversée, trempée dans la saumure pendant au moins 12 heures, puis rincée;

(c) the casing is clean.

SOR/93-160, s. 4.

16. No meat product packaged in an artificial casing shall be identified as edible unless the casing is prepared from collagen, cellulose or any other material free of any noxious constituent.

17. No animal fat shall be identified as edible unless the meat products used in its preparation include no inedible meat products and no heads or organs, other than organs included in the definition “meat” in subsection 2(1).

18. (1) Subject to subsection (2), no prepared meat product that contains pork shall be identified as edible unless it is heated, cured, frozen or otherwise treated in such a manner that all live trichinae therein are destroyed.

(2) Side bacon, Wiltshire bacon, smoked pork jowls and any other prepared meat product that contains pork and does not have the appearance of having been cooked may be identified as edible without being treated in a manner described in subsection (1).

(3) Subsection (1) does not apply in respect of a prepared meat product that contains pork that was found, using an official method of examination registered with the Director, to be free of trichinae.

SOR/92-292, s. 4; SOR/2003-6, s. 83

19. No meat product derived from a carcass that is found to be affected by or to show evidence of *cysticercus bovis* shall be identified as edible unless the carcass is dealt with as set out in section 86 and the meat product is frozen or otherwise treated so as to destroy all viable larvae.

20. (1) No adulterated meat product shall be identified as edible.

(2) Where an adulterated meat product in a registered establishment can be made to conform to the standards prescribed by this Part for an edible meat product, the meat product shall be held by an inspector until it is made to conform to those standards by the operator.

c) le boyau est propre.

DORS/93-160, art. 4.

16. Le produit de viande dans un boyau artificiel ne peut être désigné comme étant comestible que si le boyau est fait de collagène, de cellulose ou d’une autre matière exempte d’éléments nocifs.

17. La graisse animale ne peut être désignée comme étant comestible que si les produits de viande incomestibles, les têtes et les organes, autres que les organes inclus dans la définition de «viande» au paragraphe 2(1), sont exclus des produits de viande utilisés dans sa préparation.

18. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le produit de viande préparé contenant du porc ne peut être désigné comme étant comestible que s’il a été traité par la chaleur, saumuré, congelé ou autrement traité de manière à détruire toutes les trichines vivantes.

(2) Le bacon de flanc, le bacon Wiltshire, les bajoues de porc fumées et tout autre produit de viande préparé qui contient du porc et qui n’a pas l’apparence d’être cuit peuvent être désignés comme étant comestibles sans avoir subi le traitement visé au paragraphe (1).

(3) Le paragraphe (1) ne s’applique pas aux produits de viande préparés contenant du porc trouvé exempt de trichines selon la méthode officielle enregistrée par le directeur.

DORS/92-292, art. 4; DORS/2003-6, art. 83.

19. Le produit de viande provenant d’une carcasse de bœuf atteinte de cysticercose ou en présentant les signes ne peut être désigné comme étant comestible que si la carcasse fait l’objet des mesures prévues à l’article 86 et que le produit de viande est congelé ou autrement traité de manière à détruire toutes les larves viables.

20. (1) Aucun produit de viande falsifié ne peut être désigné comme étant comestible.

(2) Lorsqu’il est possible de rendre un produit de viande falsifié se trouvant dans l’établissement agréé conforme aux normes prescrites par la présente partie pour un produit de viande comestible, le produit est déte-

(3) Where an adulterated meat product in a registered establishment cannot be made to conform to the standards prescribed by this Part for an edible meat product, the meat product shall be condemned by an inspector and dealt with in accordance with section 54.

SOR/94-683, s. 4.

21. (1) No prepared meat product, other than beef steak and kidney pie or beef steak and kidney pudding, shall contain as an ingredient any meat by-product, other than detached pork skin referred to in paragraph 2(h) of the Notes to Schedule I and detached poultry skin referred to in paragraph 2(j) of the Notes to Schedule I, or any liver, fatty tissue, rumen, reticulum, omasum, abomasum, swine stomach, blood or fractions of blood.

(2) No meat by-product, other than bovine kidney, shall be used as an ingredient in beef steak and kidney pie or beef steak and kidney pudding.

22. Every ready-to-eat meat product intended for sale shall be treated to ensure that it does not contain any pathogen, toxin or other thing in an amount that would render the meat product inedible.

SOR/2004-280, s. 5(F).

22.1. Every operator that prepares meat products must prepare them in accordance with the process control requirements specified in the Manual of Procedures.

SOR/2004-280, s. 6.

23. No food additive or other substance shall be used in or on a meat product except as authorized by these Regulations or the *Food and Drug Regulations*.

24. Every extended meat product identified as edible

(a) that resembles an uncooked sausage shall have

(i) a minimum protein content of not less than nine per cent, and

(ii) a maximum fat content of not more than 40 per cent;

(b) that resembles a potted meat shall have

nu par l'inspecteur jusqu'à ce que l'exploitant le rende conforme à ces normes.

(3) Lorsqu'un produit de viande falsifié se trouvant dans l'établissement agréé ne peut être rendu conforme aux normes prescrites par la présente partie pour un produit de viande comestible, il est condamné par l'inspecteur et fait l'objet des mesures prévues à l'article 54.

DORS/94-683, art. 4.

21. (1) Le produit de viande préparé, autre que le pâté au bifteck et rognon, ne peut contenir comme ingrédient aucun sous-produit de viande autre que la peau de porc détachée visée à l'alinéa 2h) des notes de l'annexe I et la peau de volaille détachée visée à l'alinéa 2j) de ces notes, le foie, les tissus adipeux, le rumen, le reticulum, l'omasum, l'abomasum, l'estomac de porc et le sang et ses fractions.

(2) Aucun sous-produit de viande, autre que les rognons de bœuf, ne peut être utilisé comme ingrédient dans le pâté au bifteck et rognon.

22. Le produit de viande prêt à manger destiné à la vente doit être traité de manière à ce qu'il ne contienne pas d'agents pathogènes, de toxines ou toute autre chose en une quantité qui le rendrait inesthétique.

DORS/2004-280, art. 5(F).

22.1 Tout exploitant qui prépare des produits de viande se conforme aux exigences de contrôle du processus établies dans le Manuel des méthodes.

DORS/2004-280, art. 6.

23. Aucun additif alimentaire ou autre substance ne peut être utilisé sur un produit de viande ou dans celui-ci, sauf en conformité avec le présent règlement et le *Règlement sur les aliments et drogues*.

24. Le produit de viande avec allongeur désigné comme étant comestible doit avoir :

a) s'il ressemble à une saucisse non cuite :

(i) une teneur en protéines d'au moins 9 pour cent,

(ii) une teneur en matières grasses d'au plus 40 pour cent;

b) s'il ressemble à une terrine de viande :

- (i) a minimum protein content of not less than nine per cent, and
 - (ii) a maximum fat content of not more than 30 per cent; and
- (c) in the absence of a protein standard for the corresponding non-extended meat product set out in Schedule I, shall have
- (i) a minimum protein content of not less than 16 per cent, and
 - (ii) a maximum fat content of not more than 25 per cent in the case of an extended meat product not containing poultry meat, and a fat content of not more than 15 per cent in the case of an extended meat product containing poultry meat.

25. (1) Subject to subsection (2), every dressed poultry carcass of the species and weight set out in Column I of an item or subitem of the table to this section shall not have its original weight increased by more than the percentage set out in Column II of that item or subitem as a result of washing, chilling or other contact with water in a registered establishment or during transportation from a registered establishment to another registered establishment.

(2) In the case of a dressed poultry carcass that is not prepackaged in a registered establishment, the applicable maximum weight increase shall not be more than four per cent greater than that set out in Column II of the table to this section.

TABLE

Item	Column I Species and Weight of Dressed Poultry Carcass	Column II Maximum Weight Increase
1.	Turkeys	
	(a) under 4.5 kg	8%
	(b) 4.5 kg to under 9 kg	6%
	(c) 9 kg and over	5.5%
2.	Chickens	
	(a) under 2.3 kg	8%

- (i) une teneur en protéines d'au moins 9 pour cent,
 - (ii) une teneur en matières grasses d'au plus 30 pour cent;
- c) si le produit de viande sans allongeur correspondant ne fait pas l'objet d'une norme prescrite par l'annexe I relativement au contenu protéinique :
- (i) une teneur en protéines d'au moins 16 pour cent,
 - (ii) une teneur en matières grasses d'au plus 25 pour cent, dans le cas du produit de viande avec allongeur ne contenant pas de viande de volaille, ou d'au plus 15 pour cent, dans le cas du produit de viande avec allongeur contenant de la viande de volaille.

25. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'augmentation du poids d'une carcasse de volaille habillée visée à la colonne I du tableau du présent article, à la suite du lavage, du refroidissement ou d'un autre contact avec de l'eau, dans l'établissement agréé, ou pendant le transport d'un établissement agréé à un autre, ne peut excéder le pourcentage indiqué à la colonne II de ce tableau.

(2) Dans le cas d'une carcasse de volaille habillée qui n'est pas préemballée dans l'établissement agréé, l'augmentation maximale de poids peut être de 4 pour cent de plus que celle indiquée au tableau du présent article.

TABLEAU

Article	Colonne I Espèce et poids de la carcasse de volaille habillée	Colonne II Augmentation de poids maximale
1.	Dindons	
	a) moins de 4,5 kg	8 %
	b) de 4,5 kg à moins de 9 kg	6 %
	c) 9 kg et plus	5,5 %
2.	Poulets	
	a) moins de 2,3 kg	8 %

Item	Column I Species and Weight of Dressed Poultry Carcass	Column II Maximum Weight Increase
	(b) 2.3 kg and over	6%
3.	All other species, irrespective of weight	6%

Article	Colonne I Espèce et poids de la carcasse de volaille habillée	Colonne II Augmentation de poids maximale
	b) 2,3 kg et plus	6 %
3.	Autres espèces de volaille sans égard au poids	6 %

STANDARDS AND IDENTIFICATION OF MEAT PRODUCTS OR USE
AS ANIMAL FOOD

26. (1) Subject to subsection (2), every operator shall ensure that no meat product is identified in a registered establishment for use as animal food unless

(a) it is harvested and handled in a registered establishment;

(a.1) it is not derived from, and does not contain, specified risk material in any form, whether or not incorporated into another thing, that originated in Canada or in a country, or a part of a country, other than a country or part of a country that is designated under section 7 of the *Health of Animals Regulations* as posing a negligible risk for Bovine Spongiform Encephalopathy;

(b) an official veterinarian has determined that its use as animal food would not pose a risk to the health of any animal that consumes it; and

(c) it is denatured.

(2) A meat product, other than a condemned meat product, may be identified in a registered establishment for use as animal food without being denatured if it is not likely to be mistaken for an edible meat product.

SOR/92-292, s. 5; SOR/2001-167, s. 27(F); SOR/2006-147, s. 31; SOR/2011-234, s. 3.

PART II

REGISTRATION, LICENSING, MAINTENANCE,
OPERATIONS AND THERMAL PROCESSING

[SOR/94-683, s. 4]

NORMES ET DÉSIGNATION DES PRODUITS DE VIANDE COMME
ALIMENTS POUR ANIMAUX

26. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit s'assurer que le produit de viande n'est désigné dans l'établissement agréé comme aliment pour animaux que si les conditions suivantes sont réunies :

a) le produit de viande a été récupéré et manutentionné dans l'établissement agréé;

a.1) le produit de viande ne provient pas de matériel à risque spécifié ni n'en contient, sous quelque forme que ce soit, incorporé ou non à une autre matière, en provenance soit du Canada, soit d'un pays ou d'une partie de pays qui n'est pas désigné, en vertu de l'article 7 du *Règlement sur la santé des animaux*, comme posant un risque négligeable d'encéphalopathie spongiforme bovine;

b) le médecin vétérinaire officiel a jugé que l'usage du produit de viande comme aliment pour animaux ne met pas en danger la santé des animaux;

c) le produit de viande a été dénaturé.

(2) Dans l'établissement agréé, le produit de viande, autre qu'un produit de viande condamné, peut être désigné comme aliment pour animaux sans être dénaturé s'il est peu probable qu'il soit confondu avec un produit de viande comestible.

DORS/92-292, art. 5; DORS/2001-167, art. 27(F); DORS/2006-147, art. 31; DORS/2011-234, art. 3.

PARTIE II

AGRÈMENTS, ENTRETIEN, EXPLOITATION ET
TRAITEMENT THERMIQUE

[DORS/94-683, art. 4]

REGISTRATION OF ESTABLISHMENTS

27. (1) An application for the registration of an establishment for one or more of the following activities shall be made to the Executive Director for the area in which the establishment is or is to be located, in a form approved by the Director:

- (a) the slaughter of food animals;
- (b) the processing of meat products;
- (c) the inspection of imported or detained meat products requiring refrigeration or freezing;
- (d) the inspection of imported or detained meat products not requiring refrigeration or freezing;
- (e) the packaging and labelling of meat products;
- (f) the refrigeration, freezing and storage of refrigerated and frozen meat products; and
- (g) the storage of meat products not requiring refrigeration or freezing.

(2) [Repealed, SOR/2011-234, s. 4]

(3) If an establishment in respect of which an application referred to in subsection (1) has been made complies with the requirements prescribed by section 28, the Director shall register the establishment in the Register of Establishments of the Agency and shall assign it a registration number.

(4) The registration of an establishment for an activity set out in subsection (1)

- (a) shall lapse if the activity is not carried out in the establishment for a period of 12 consecutive months; and
- (b) may be cancelled at the request of the registrant if no activity is carried out in the establishment and there is no licence to operate the establishment.

(5) The Director may cancel the registration of an establishment where the establishment ceases to comply with section 28.

(6) No registration of an establishment shall be cancelled under subsection (5) unless

AGRÈMENT DES ÉTABLISSEMENTS

27. (1) La demande d'agrément d'un établissement pour l'une ou plusieurs des activités ci-après est présentée — en la forme approuvée par le directeur — au directeur exécutif du centre opérationnel dans lequel l'établissement est ou sera situé :

- a) l'abattage d'animaux pour alimentation humaine;
- b) la transformation de produits de viande;
- c) l'inspection de produits de viande importés ou retenus exigeant réfrigération ou congélation;
- d) l'inspection de produits de viande importés ou retenus n'exigeant ni réfrigération ni congélation;
- e) l'emballage et l'étiquetage de produits de viande;
- f) la réfrigération, la congélation et l'entreposage de produits de viande réfrigérés ou congelés;
- g) l'entreposage de produits de viande n'exigeant ni réfrigération ni congélation.

(2) [Abrogé, DORS/2011-234, art. 4]

(3) Si l'établissement faisant l'objet de la demande d'agrément satisfait aux exigences de l'article 28, le directeur agréé l'établissement en inscrivant le nom de celui-ci dans le registre des établissements de l'Agence et lui assigne un numéro d'agrément.

(4) L'agrément de l'établissement pour l'une des activités visées au paragraphe (1):

- a) devient périmé si cette activité n'y est pas effectuée pendant une période de douze mois consécutifs;
- b) peut être annulé à la demande de son titulaire si aucune activité n'y est effectuée et s'il n'y a pas d'agrément d'exploitant à l'égard de l'établissement.

(5) Le directeur peut annuler l'agrément de l'établissement si celui-ci n'est pas conforme à l'article 28.

(6) L'agrément de l'établissement ne peut être annulé en vertu du paragraphe (5) que si :

- (a) an inspector has notified the operator that the establishment has ceased to comply with section 28;
- (b) a copy of an inspection report has been delivered to the owner of the registered establishment and to the operator, where the owner is not the operator,
 - (i) identifying every provision of section 28 that has not been complied with, and
 - (ii) specifying the period of time for compliance with the provisions of section 28 referred to in subparagraph (i) in order to prevent the cancellation of the registration;
- (c) the establishment has not been brought into compliance with the provisions of section 28 referred to in subparagraph (b)(i) within the period of time specified in the inspection report;
- (d) the owner of the registered establishment has been given an opportunity to be heard in respect of the cancellation; and
- (e) a Notice of Cancellation of Registration in a form approved by the Director is delivered to the owner of the registered establishment.

SOR/2000-184, ss. 73, 80; SOR/2001-167, s. 4; SOR/2003-6, s. 84; SOR/2004-280, s. 7; SOR/2011-205, s. 43(F); SOR/2011-234, s. 4.

28. (1) It is a requirement for the registration of an establishment pursuant to subsection 27(3) that the establishment

- (a) be situated on land that
 - (i) is free of debris and refuse,
 - (ii) provides or permits good drainage, and
 - (iii) is not in such proximity to any source of pollution or any place that harbours insects, rodents or other vermin or any similar thing that meat products in the establishment are likely to be contaminated;
- (b) be of sound construction and in good repair;
- (c) be constructed of material that is suitable for the purpose for which it is to be used and is durable and free of any noxious constituent;

- a) l'inspecteur a avisé l'exploitant que l'établissement n'est pas conforme à l'article 28;
- b) un exemplaire du rapport d'inspection a été remis au propriétaire de l'établissement agréé et à l'exploitant, si celui-ci n'est pas le propriétaire, dans lequel il est fait mention :
 - (i) de la ou des dispositions de l'article 28 qui n'ont pas été respectées,
 - (ii) du délai accordé pour s'y conformer et éviter ainsi l'annulation de l'agrément;
- c) l'établissement n'a pas été rendu conforme à l'article 28 dans le délai indiqué dans le rapport d'inspection;
- d) le propriétaire de l'établissement agréé a eu la possibilité de se faire entendre;
- e) un avis d'annulation de l'agrément, rédigé en la forme approuvée par le directeur, est remis au propriétaire de l'établissement agréé.

DORS/2000-184, art. 73 et 80; DORS/2001-167, art. 4; DORS/2003-6, art. 84; DORS/2004-280, art. 7; DORS/2011-205, art. 43(F); DORS/2011-234, art. 4.

28. (1) L'agrément visé au paragraphe 27(3) n'est accordé que si l'établissement :

- a) est situé sur un terrain qui :
 - (i) est exempt de débris et d'ordures,
 - (ii) offre ou permet un bon drainage,
 - (iii) n'est pas situé à proximité d'une source de pollution ni d'un endroit abritant des insectes, des rongeurs ou autre vermine ou toute autre chose susceptible de contaminer les produits de viande se trouvant dans l'établissement;
- b) est de construction solide et en bon état;
- c) est construit de matériaux durables qui sont exempts d'éléments nocifs et qui conviennent aux fins auxquelles ils sont destinés;

(d) be separate from and have no direct access to living quarters or any other area in which activities are carried out that are incompatible with the handling of a meat product;

(e) be protected against the entrance of birds, other than those intended for slaughter, and insects, rodents and other vermin or any similar thing likely to contaminate meat products;

(f) have floors, walls and ceilings that are hard and smooth and otherwise constructed in such a way that they can be cleaned and are impervious to moisture at the locations in the establishment where

(i) food animals are slaughtered or carcasses are dressed, and

(ii) meat products are refrigerated, stored in a refrigerated state, processed, packaged, labelled, shipped, received or otherwise transported;

(g) have rooms and areas with adequate lighting, ventilation and plumbing to meet the requirements of the activities carried out therein and constructed so as to facilitate their cleaning and disinfection;

(h) be equipped, in areas where food, food additives or packaging materials are exposed, with light bulbs and fixtures that are of a type that will not cause food contamination in the event of breakage;

(i) have a sufficient number of rooms to accommodate the separation of incompatible activities;

(j) have loading and unloading facilities;

(k) have facilities for the cleaning of protective clothing, if an application for registration is made for one of the activities set out in paragraph 27(1)(a),(b), (c), (e) or (f);

(k.1) have handwashing facilities that are operated hands-free and drained directly, and in sufficient number to maintain sanitary conditions, given the number of employees and nature of the anticipated activities in the establishment, and that are situated in locations that are readily accessible to maintain such conditions;

d) est séparé des locaux d'habitation et des aires où se déroulent des activités incompatibles avec la manutention des produits de viande et ne donne pas directement sur ces endroits;

e) est conçu de façon à empêcher que n'y pénètrent les oiseaux non destinés à l'abattage, les insectes, les rongeurs et autre vermine ou toute autre chose susceptible de contaminer les produits de viande;

f) est doté de planchers, de murs et de plafonds durs, lisses, imperméables à l'humidité et construits de manière à être nettoyables dans les emplacements où :

(i) les animaux pour alimentation humaine sont abattus ou les carcasses sont habillées,

(ii) les produits de viande sont réfrigérés, entreposés dans un état réfrigéré, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, reçus ou autrement transportés;

g) est doté de pièces et d'aires qui sont construites de manière à être faciles à nettoyer et à désinfecter et dont l'éclairage, la ventilation et la plomberie répondent aux besoins des activités qui y sont menées;

h) est pourvu, dans les aires où les aliments, les additifs alimentaires ou les matériaux d'emballage sont exposés à l'air ambiant, d'ampoules et d'appareils d'éclairage dont le bris n'entraînerait pas la contamination des aliments;

i) comprend un nombre suffisant de pièces pour permettre la séparation des activités incompatibles;

j) est pourvu d'installations de chargement et de déchargement;

k) est doté d'installations servant au nettoyage des vêtements protecteurs, si l'agrément est demandé pour les activités visées aux alinéas 27(1)a), b), c), e) ou f);

k.1) est doté de dispositifs mains-libres à drainage direct pour le lavage des mains dont le nombre est suffisant pour maintenir des conditions sanitaires, eu égard au nombre d'employés et à la nature des activités prévues pour l'établissement, et qui sont placés à des endroits facilement accessibles pour maintenir de telles conditions;

(l) have outside shipping and receiving areas that are adequately drained to avoid standing or pooled water, with a surface that is hard, smooth and impervious to moisture;

(m) have lavatories and, where appropriate, dressing rooms and lunch rooms that are

(i) capable of being kept in a clean and sanitary condition,

(ii) adequate in size and equipment for the number of people using them,

(iii) well lit and ventilated, and

(iv) in the case of lavatories, separate from and not leading directly into any room used for handling food;

(n) subject to subsection (2), be capable of supplying potable hot and cold water that is protected against contamination and is adequate in quantity and pressure to serve the water needs of the establishment;

(o) have adequate means of waste removal and disposal;

(p) have drainage and sewage systems that

(i) are designed and constructed to prevent the risk of contamination by waste water,

(ii) are adequate to dispose of all waste water, and

(iii) where drainage channels are fully or partially open, prevent waste water from flowing from a contaminated area towards or into a clean area;

(q) have, for the slaughter of food animals and for the inspection, handling and storing of meat products, equipment that is

(i) constructed of corrosion-resistant material, free of any noxious constituent and capable of withstanding repeated cleaning,

(ii) accessible for cleaning, servicing and inspection, or easily disassembled for those purposes, and

(iii) effective for the purpose for which it is intended;

l) est pourvu d'aires extérieures réservées à l'expédition et à la réception qui sont suffisamment drainées pour éviter l'accumulation et la stagnation d'eau et qui sont dotées d'une surface dure, lisse et à l'épreuve de l'humidité;

m) est pourvu de toilettes et, s'il y a lieu, de vestiaires et de cantines qui :

(i) peuvent être tenus dans un état propre et salubre,

(ii) sont suffisamment grands et contiennent suffisamment d'installations pour le nombre de personnes qui s'en servent,

(iii) sont bien ventilés et bien éclairés,

(iv) dans le cas des toilettes, sont séparées des pièces où les aliments sont manutentionnés et ne donnent pas directement sur celles-ci;

n) sous réserve du paragraphe (2), peut être approvisionné en eau potable chaude et froide qui est protégée contre toute source de contamination et dont la quantité et la pression répondent à ses besoins;

o) est muni de dispositifs adéquats d'enlèvement et d'élimination des déchets;

p) est doté de systèmes de drainage et d'égouts qui :

(i) sont conçus et construits pour empêcher les risques de contamination par les eaux usées,

(ii) sont suffisants pour évacuer les eaux usées;

(iii) empêchent les eaux usées de s'écouler d'une zone contaminée ou dans une zone propre lorsque les canaux de drainage sont entièrement ou partiellement ouverts;

q) est doté du matériel nécessaire à l'abattage d'animaux pour alimentation humaine et à l'inspection, à la manutention et à l'entreposage des produits de viande qui est :

(i) fabriqué d'un matériau anticorrosion, résistant aux nettoyages répétés et exempt de tout élément nocif,

- (*r*) have food contact surfaces that are
- (i) non-toxic,
 - (ii) smooth,
 - (iii) free from pitting, crevices and loose scale,
 - (iv) unaffected by food,
 - (v) capable of withstanding repeated cleaning, and
 - (vi) non-absorbent;
- (*s*) have adequate facilities and means for the thorough washing, cleaning and sanitizing of equipment;
- (*t*) have facilities for the holding and detention of meat products, which facilities are capable of being locked and are under the control of an inspector;
- (*u*) have, where utensils are used in the handling of a meat product, water sanitizers that are capable of being maintained at a temperature of not less than 82°C for the sanitizing of the utensils;
- (*v*) have adequate means of establishing, maintaining and verifying the temperature and humidity of rooms and areas where meat products are refrigerated, frozen, stored, processed, packaged or labelled; and
- (*w*) have, for every room where pork products are frozen for the destruction of trichinae or where meat products packed in hermetically sealed containers are incubated, a self-recording thermometer.
- (ii) accessible pour le nettoyage, l'entretien et l'inspection, ou facilement démontable à ces fins,
- (iii) efficace pour l'usage auquel il est destiné;
- r*) est doté des surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact qui sont :
- (i) non toxiques,
 - (ii) lisses,
 - (iii) exemptes de piqûres, de crevasses ou d'écailles,
 - (iv) inaltérables au contact des aliments,
 - (v) résistantes aux nettoyages répétés,
 - (vi) imperméables;
- s*) possède les installations et les moyens nécessaires au lavage, au nettoyage et à l'assainissement complets du matériel;
- t*) est muni d'installations où les produits de viande détenus ou retenus peuvent être gardés sous clé, sous la responsabilité de l'inspecteur;
- u*) est doté, si des ustensiles sont utilisés pour manutentionner les produits de viande, d'assainisseurs d'eau pouvant être maintenus à une température d'au moins 82 °C pour l'assainissement des ustensiles;
- v*) est pourvu des moyens voulus pour régler, maintenir et vérifier la température et le degré d'humidité dans les pièces et les aires où les produits de viande sont réfrigérés, congelés, entreposés, transformés, emballés ou étiquetés;
- w*) est pourvu d'un thermomètre enregistreur dans chaque pièce dans laquelle les produits de porc sont congelés pour la destruction des trichines ou dans laquelle les produits de viande emballés dans des récipients hermétiquement fermés sont incubés.
- (2) An establishment registered pursuant to subsection 27(3) may supply water other than potable water referred to in paragraph (1)(*n*) where it is used solely for fire protection, boilers or auxiliary services and there is
- (2) L'établissement agréé conformément au paragraphe 27(3) peut utiliser de l'eau autre que celle visée à l'alinéa (1)*n*), si elle sert uniquement à la protection contre les incendies, aux chaudières ou aux services

no connection between the system for that water and the system for potable water.

(3) In addition to the requirements set out in subsection (1), every registered establishment in which food animals are slaughtered shall

(a) be equipped with

(i) a private, furnished workspace for the use of inspectors, with access to dressing rooms, shower facilities and lavatories, and

(ii) lockers and cabinets suitable for the protection and storage of the equipment and supplies of inspectors;

(b) have a separate area that is capable of accommodating crates or that is equipped with pens for

(i) the housing and inspection of food animals of each species apart from food animals of all other species,

(ii) the segregation of food animals considered to be a danger to other food animals, and

(iii) the holding of food animals that are injured, sick or suspected of being sick, or identified as being held or condemned in accordance with Part III;

(c) be equipped with facilities for

(i) restraining food animals for detailed inspection,

(ii) conveying injured or disabled food animals in a humane manner, and

(iii) slaughtering food animals that have been identified as condemned in accordance with Part III;

(d) have all floors, ramps, gangways and chutes constructed and maintained in a manner that provides secure footing for food animals during movement and prevents injury during movement.

(e) and (f) [Repealed, SOR/2011-234, s. 5]

auxiliaires et si le réseau de canalisation de cette eau est indépendant de celui de l'eau potable.

(3) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (1), l'établissement agréé où des animaux pour alimentation humaine sont abattus doit :

a) comprendre :

(i) un lieu de travail privé et meublé réservé à l'usage des inspecteurs, avec un accès à des vestiaires, des douches et des toilettes,

(ii) des armoires et des cabinets adéquats pour l'entreposage et la protection du matériel et des fournitures des inspecteurs;

b) être pourvu d'une aire distincte pouvant recevoir des cages ou dotée d'enclos pour :

(i) le logement et l'inspection des animaux pour alimentation humaine, chaque espèce étant tenue séparée des autres,

(ii) l'isolement des animaux pour alimentation humaine considérés comme présentant un danger pour les autres animaux pour alimentation humaine,

(iii) la détention des animaux pour alimentation humaine blessés, malades ou soupçonnés de l'être, ou désignés comme étant détenus ou condamnés conformément à la partie III;

c) être doté d'installations pour :

(i) la contention des animaux pour alimentation humaine devant être soumis à une inspection détaillée,

(ii) le transport sans cruauté des animaux pour alimentation humaine blessés ou estropiés,

(iii) l'abattage des animaux pour alimentation humaine qui ont été désignés comme étant condamnés conformément à la partie III;

d) être doté de planchers, de rampes, de passages et de couloirs de contention construits et entretenus de façon à assurer une surface antidérapante aux animaux pour alimentation humaine qui se déplacent et à éviter qu'ils se blessent.

(4) In addition to the requirements set out in subsections (1) and (3), every registered establishment in which birds are slaughtered shall be provided with facilities for cleaning and disinfecting crates and transport containers used for the conveyance of birds to the establishment.

(5) In addition to the requirements set out in subsection (1), every registered establishment in which meat products are processed, packaged or labelled shall have

(a) and (b) [Repealed, SOR/2011-234, s. 5]

(c) office facilities for the use of inspectors and facilities for the protection and storage of the equipment and supplies of inspectors.

(6) In addition to the requirements set out in subsection (1), every registered establishment in which meat products are refrigerated, frozen or stored in a refrigerated or frozen condition and in which imported or detained meat products are inspected shall have

(a) [Repealed, SOR/2011-234, s. 5]

(b) office facilities for the use of inspectors and facilities for the protection and storage of the equipment and supplies of inspectors.

SOR/93-160, s. 5; SOR/2001-167, s. 5; SOR/2003-6, s. 85; SOR/2011-234, s. 5.

LICENSING OF OPERATORS

General Requirements

[SOR/2004-280, s. 8]

29. (1) No person may operate a registered establishment without a licence issued under this section.

(2) An application for a licence to operate a registered establishment or for the renewal or modification of a licence shall

(a) be made to the President in a form acceptable to the President; and

e) et f) [Abrogés, DORS/2011-234, art. 5]

(4) En plus de répondre aux exigences visées aux paragraphes (1) et (3), l'établissement agréé où la volaille est abattue doit être doté d'installations pour le nettoyage et la désinfection des cages et des conteneurs servant au transport de la volaille à l'établissement.

(5) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (1), l'établissement agréé où des produits de viande sont transformés, emballés ou étiquetés doit être doté :

a) et b) [Abrogés, DORS/2011-234, art. 5]

c) de matériel de bureau à l'intention des inspecteurs et d'installations pour la protection et l'entreposage de leur matériel et de leurs fournitures.

(6) En plus de répondre aux exigences visées au paragraphe (1), l'établissement agréé où des produits de viande sont réfrigérés, congelés ou entreposés à l'état réfrigéré ou congelé et où des produits de viande importés ou retenus sont inspectés doit être doté :

a) [Abrogé, DORS/2011-234, art. 5]

b) de matériel de bureau à l'intention des inspecteurs et d'installations pour la protection et l'entreposage de leur matériel et de leurs fournitures.

DORS/93-160, art. 5; DORS/2001-167, art. 5; DORS/2003-6, art. 85; DORS/2011-234, art. 5.

AGRÉMENT DES EXPLOITANTS

Exigences générales

[DORS/2004-280, art. 8]

29. (1) Nul ne peut exploiter un établissement agréé sans un agrément d'exploitant délivré conformément au présent article.

(2) La demande d'agrément d'exploitant d'un établissement agréé ou de renouvellement ou modification d'un tel agrément doit être :

a) présentée au président en une forme que celui-ci juge acceptable;

(b) subject to subsection (3), be accompanied by the following information, namely,

- (i) the scheduled work shift, as defined in section 125, for the registered establishment,
- (ii) a description of the prerequisite programs and other control programs to be carried out in the registered establishment, and
- (iii) a description of the HACCP plans for the registered establishment.

(2.1) [Repealed, SOR/2004-280, s. 9]

(3) In the case of the renewal or modification of a licence to operate a registered establishment, the applicant is not required to provide any information listed in paragraph (2)(b) that has already been provided to the President unless requested by the President to do so.

(3.1) to (3.9) [Repealed, SOR/2004-280, s. 9]

(4) The President shall issue, renew or modify a licence to operate a registered establishment unless

- (a) the applicant or operator does not have a scheduled work shift, as defined in section 125, covering the operations of the registered establishment for the period to which the application relates;
- (b) the applicant or operator does not have the required prerequisite programs and other control programs in place or the programs are not functioning in accordance with the FSEP Manual or the Manual of Procedures;
- (c) the applicant or operator does not have the required HACCP plans in place or the HACCP plans are not functioning in accordance with the FSEP Manual; or
- (d) the President, based on the information provided with the application, determines that the operation of the registered establishment by the applicant or operator would not comply with the requirements of the Act and these Regulations.

(4.1) [Repealed, SOR/2004-280, s. 9]

b) sous réserve du paragraphe (3), accompagnée des renseignements suivants :

- (i) la période de travail établie, au sens de l'article 125, pour l'établissement agréé,
- (ii) la description des programmes préalables et des autres programmes de contrôle qui seront appliqués dans l'établissement agréé,
- (iii) la description des plans HACCP de l'établissement agréé.

(2.1) [Abrogé, DORS/2004-280, art. 9]

(3) Si la demande porte sur le renouvellement ou la modification d'un agrément d'exploitant, il n'est pas obligatoire de joindre à la demande les renseignements visés à l'alinéa (2)b) si les mêmes renseignements ont déjà été présentés au président, sauf si celui-ci en fait la demande.

(3.1) à (3.9) [Abrogés, DORS/2004-280, art. 9]

(4) Le président délivre un agrément d'exploitant, le renouvelle ou le modifie, sauf dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) le demandeur ou l'exploitant n'a pas de période de travail établie, au sens de l'article 125, pour les activités effectuées dans l'établissement agréé durant la période pour laquelle la demande est présentée;
- b) le demandeur ou l'exploitant n'applique pas les programmes préalables et les autres programmes de contrôle requis ou il déroge au Manuel du PASA ou au Manuel des méthodes;
- c) le demandeur ou l'exploitant n'applique pas les plans HACCP requis ou il déroge au Manuel du PASA;
- d) le président conclut, sur le fondement des renseignements accompagnant la demande, que l'établissement agréé ne serait pas exploité par le demandeur ou l'exploitant conformément à la Loi et au présent règlement.

(4.1) [Abrogé, DORS/2004-280, art. 9]

(5) The President may, at any time, attach to a licence issued under subsection (4) any conditions that are necessary to ensure that meat products produced in the registered establishment comply with these Regulations or that are necessary to protect public health or safety.

(6) [Repealed, SOR/2012-286, s. 17]

(7) If the President refuses to issue, renew or modify a licence to operate a registered establishment or to authorize an applicant to operate a shared inspection program or a post mortem examination program, the President shall notify the applicant in writing

- (a) giving the reasons for the refusal; and
- (b) advising that the applicant may, within 15 days after the date of the notification, submit comments in writing regarding the refusal, to which the President shall reply.

(8) There shall be only one operator for a registered establishment at any time, but for the purposes of section 94, an operator may use any business name, listed under the operator's name in the Register of Operators.

(9) Subject to subsection (10), a licence to operate a registered establishment shall be valid for not more than one year after the date of issuance and shall expire on the date specified under the operator's name in the Register of Operators.

(10) A licence to operate a registered establishment may be renewed on the expiry of the period referred to in subsection (9) if an operator continues to meet the conditions of the licence set out in this section, including the payment of all necessary fees.

(11) No operator who is issued a licence under this section shall transfer the licence to any other person and any purported transfer of a licence is void.

(12) Subject to subsection (13), every operator shall keep and retain in a registered establishment records of a specific activity or procedure that is performed in order to comply with the Act, these Regulations, the FSEP Manual and the Manual of Procedures.

(5) Le président peut, à tout moment, assortir un agrément d'exploitant de toute condition nécessaire pour assurer la conformité des produits de viande fabriqués dans l'établissement agréé avec le présent règlement ou pour protéger la santé ou la sécurité du public.

(6) [Abrogé, DORS/2012-286, art. 17]

(7) Si le président refuse de délivrer, de renouveler ou de modifier un agrément d'exploitant ou d'autoriser l'application d'un programme de coinspection ou d'un programme d'examen *post mortem*, il avise par écrit le demandeur :

- a) des motifs du refus;
- b) de la possibilité qu'a celui-ci, dans les quinze jours suivant la date de l'avis, de présenter par écrit des commentaires au sujet du refus, auxquels le président doit répondre.

(8) Il ne peut y avoir plus d'un exploitant par établissement agréé; cependant, pour l'application de l'article 94, l'exploitant peut utiliser toute raison sociale figurant sous son nom dans le Registre des exploitants.

(9) Sous réserve du paragraphe (10), l'agrément d'exploitant reste valide pour au plus un an suivant sa date de délivrance et cesse d'avoir effet à la date indiquée sous le nom de l'exploitant dans le Registre des exploitants.

(10) L'agrément d'exploitant peut être renouvelé à l'échéance de la période visée au paragraphe (9) si l'exploitant continue à se conformer aux conditions d'agrément fixées dans le présent article, y compris le paiement de tous les droits afférents.

(11) Il est interdit à l'exploitant de transférer l'agrément d'exploitant et tout prétendu transfert d'agrément est nul.

(12) Sous réserve du paragraphe (13), chaque exploitant tient à l'établissement agréé des registres de toute activité ou de tout procédé particulier qui vise à assurer la conformité à la Loi, au présent règlement, au Manuel du PASA et au Manuel des méthodes.

(13) The records referred to in subsection (12) shall be retained for a period of not less than one year after the date on which the specific activity or procedure referred to in that subsection is performed unless a different retention period is specified in the Act, these Regulations, the FSEP Manual or the Manual of Procedures.

SOR/93-160, s. 6; SOR/94-683, s. 4; SOR/95-217, s. 1; SOR/98-133, s. 2; SOR/2000-183, s. 32; SOR/2000-184, ss. 74, 80; SOR/2001-167, s. 6; SOR/2002-354, s. 26(F); SOR/2003-6, s. 86; SOR/2004-280, s. 9; SOR/2012-286, s. 17.

SHARED INSPECTION PROGRAMS AND POST MORTEM
EXAMINATION PROGRAMS

29.1 (1) An operator engaged in the slaughter of birds, other than ostriches, rheas and emus, in a registered establishment may apply for authorization to operate a shared inspection program or a post mortem examination program in the registered establishment.

(2) An application for authorization to operate a shared inspection program or a post-mortem examination program shall be made to the President in a form acceptable to the President and shall be accompanied by the following information:

- (a) the name of the applicant and the business name, address, postal code, telephone and facsimile numbers and registration number of the registered establishment; and
- (b) a complete copy of the program.

(3) A shared inspection program or a post mortem examination program shall be in writing, shall meet the requirements of the provisions of the Manual of Procedures that deal with the inspection of poultry and shall contain

- (a) a list of the duties of every person who is to be engaged in the shared inspection program or post mortem examination program, as the case may be;
- (b) a description of the corrective actions to be taken to eliminate deviations from the shared inspection program or post mortem examination program, as the case may be;

(13) Les registres visés au paragraphe (12) sont gardés pendant une période d'au moins un an suivant la date où l'activité ou le procédé particulier visé par ce paragraphe a été appliqué, à moins qu'une période différente soit précisée dans la Loi, le présent règlement, le Manuel du PASA ou le Manuel des méthodes.

DORS/93-160, art. 6; DORS/94-683, art. 4; DORS/95-217, art. 1; DORS/98-133, art. 2; DORS/2000-183, art. 32; DORS/2000-184, art. 74 et 80; DORS/2001-167, art. 6; DORS/2002-354, art. 26(F); DORS/2003-6, art. 86; DORS/2004-280, art. 9; DORS/2012-286, art. 17.

PROGRAMMES DE COÏNSPECTION ET PROGRAMMES D'EXAMEN
POST MORTEM

29.1 (1) L'exploitant qui s'adonne à l'abattage de volailles, autres que l'autruche, le nandou ou l'émeu, dans l'établissement agréé peut demander l'autorisation d'y appliquer un programme de coïnspection ou un programme d'examen *post mortem*.

(2) La demande d'autorisation est présentée au président en une forme que celui-ci juge acceptable et est accompagnée des renseignements suivants :

- a) le nom du demandeur ainsi que les raisons sociales, adresse, code postal, numéros de téléphone et de télécopieur et numéro d'agrément de l'établissement agréé;
- b) une copie complète du programme.

(3) Le programme de coïnspection ou d'examen *post mortem* doit être écrit, répondre aux exigences prévues aux dispositions du Manuel des méthodes qui traitent de l'inspection de la volaille et contenir :

- a) la liste des fonctions de chaque personne qui participera au programme de coïnspection ou d'examen *post mortem*, selon le cas;
- b) la description des mesures correctives prévues pour empêcher tout écart par rapport au programme de coïnspection ou au programme d'examen *post mortem*, selon le cas;
- c) la description des programmes de contrôle et des programmes de formation qui seront élaborés, appli-

(c) a description of the control programs and the training programs that will be developed, implemented and maintained to support the shared inspection program or post mortem examination program; and

(d) a description of the records that will be kept to demonstrate compliance with the Act and these Regulations.

(4) For the purpose of evaluating an application for authorization to operate a shared inspection program or a post mortem examination program, the President may undertake any consultation, study, research, test, trial or other process that is necessary.

(5) The President shall authorize an applicant to operate a shared inspection program or a post mortem examination program unless

(a) the program does not meet the requirements referred to in subsection (3); or

(b) information obtained through the examination of the application or from an evaluation process conducted under subsection (4) indicates that the program

(i) does not comply with the requirements specified in these Regulations, the FSEP Manual or the Manual of Procedures, or

(ii) would have an adverse effect on the edibility of meat products produced in the registered establishment.

(6) The President may undertake, at any time, any consultation, study, research, test, trial or other process that is necessary to ensure that meat products produced in the registered establishment comply with these Regulations or that is necessary to protect public health or safety.

SOR/2001-167, s. 7; SOR/2004-280, s. 10; SOR/2012-286, s. 18(F).

SUSPENSION OF AN OPERATOR'S LICENCE

29.2 (1) The President may suspend an operator's licence

(a) if

qués et maintenus pour appuyer le programme de coïnspection ou d'examen *post mortem*;

d) la description des registres qui seront tenus pour démontrer le respect de la Loi et du présent règlement.

(4) Le président peut, aux fins d'étude d'une demande d'autorisation d'application d'un programme de coïnspection ou d'un programme d'examen *post mortem*, entreprendre toutes les consultations, études, recherches ou épreuves et tous les essais ou procédés nécessaires.

(5) Le président autorise l'application d'un programme de coïnspection ou d'un programme d'examen *post mortem* sauf dans l'un ou l'autre des cas suivants :

a) le programme n'est pas conforme aux exigences du paragraphe (3);

b) l'étude de la demande ou la démarche entreprise par le président en vertu du paragraphe (4) révèle que le programme, selon le cas :

(i) ne satisfait pas aux exigences applicables du présent règlement, du Manuel du PASA ou du Manuel des méthodes,

(ii) aurait des effets négatifs sur la comestibilité des produits de viande fabriqués dans l'établissement agréé.

(6) Le président peut, à tout moment, entreprendre toutes les consultations, études, recherches ou épreuves et tous les essais ou procédés nécessaires pour assurer la conformité des produits de viande fabriqués dans l'établissement agréé avec le présent règlement ou pour protéger la santé ou la sécurité du public.

DORS/2001-167, art. 7; DORS/2004-280, art. 10; DORS/2012-286, art. 18(F).

SUSPENSION DE L'AGRÈMENT D'EXPLOITANT

29.2 (1) Le président peut suspendre l'agrément d'exploitant si :

a) d'une part, l'une des situations suivantes existe :

(i) the registered establishment does not comply with the requirements of the Act, these Regulations, the FSEP Manual or the Manual of Procedures,

(ii) the operator fails to comply with the requirements of the Act, these Regulations, the FSEP Manual, the Manual of Procedures or any condition of the licence,

(iii) it is reasonable to believe that public health will be endangered or the edibility of meat products produced in the registered establishment would be affected if the establishment is allowed to continue operating, or

(iv) the HACCP plans or the prerequisite plans of the registered establishment no longer comply with the requirements specified in the FSEP Manual; and

(b) if

(i) an inspector has notified the operator of the existence of grounds for suspension under paragraph (a),

(ii) an inspector has provided the operator with a copy of an inspection report that sets out the date by which corrective measures must be implemented in order to avoid the suspension of licence, and

(iii) the operator has failed to take or is unable to take corrective measures by the date referred to in subparagraph (ii).

(1.1) If the President suspends an operator's license, the President shall send a notice of suspension to the operator.

(2) The suspension of an operator's licence shall remain in effect until the earliest of

(a) the day on which an inspector determines that the required corrective measures have been taken,

(b) the day on which the licence expires, and

(c) the day on which a notice of cancellation under paragraph 29.3(2)(b) is delivered to the operator.

(i) l'établissement agréé n'est pas conforme à la Loi, au présent règlement, au Manuel du PASA ou au Manuel des méthodes,

(ii) l'exploitant ne se conforme pas à la Loi, au présent règlement, au Manuel du PASA, au Manuel des méthodes ou à une condition de l'agrément,

(iii) le maintien de l'exploitation de l'établissement risque vraisemblablement de mettre en danger la santé du public ou de compromettre la comestibilité des produits de viande fabriqués dans l'établissement agréé,

(iv) les plans HACCP ou les programmes pré-alables de l'établissement ne sont pas conformes au Manuel du PASA;

b) d'autre part, les conditions suivantes sont réunies :

(i) l'inspecteur a avisé l'exploitant de l'existence d'un motif de suspension visé à l'alinéa a),

(ii) l'inspecteur a fourni à l'exploitant un exemplaire de son rapport d'inspection circonstancié qui précise la date à laquelle des mesures correctives doivent être prises afin d'éviter la suspension,

(iii) l'exploitant n'a pas pris ou est incapable de prendre des mesures correctives à la date visée au sous-alinéa (ii).

(1.1) En cas de suspension de l'agrément d'exploitant, le président envoie un avis de suspension à l'exploitant.

(2) La suspension de l'agrément d'exploitant est maintenue jusqu'au premier en date des jours suivants :

a) le jour où l'inspecteur est satisfait que les mesures correctives requises ont été prises;

b) le jour où l'agrément expire;

c) le jour où l'avis de retrait d'agrément prévu à l'alinéa 29.3(2)b) a été remis à l'exploitant.

(3) If an operator fails to pay a fee set out in the *Canadian Food Inspection Agency Fees Notice*, in accordance with the conditions of payment specified in that Notice, a licence issued under these Regulations shall also be suspended until all outstanding fees are paid.

SOR/2004-280, s. 10; SOR/2011-205, s. 44; SOR/2012-286, s. 19.

CANCELLATION OF AN OPERATOR'S LICENCE

29.3 (1) The President may cancel an operator's licence if

- (a) the operator has not implemented the required corrective measures within 90 days after the date on which the licence was suspended; or
- (b) the application for a licence to operate a registered establishment contains false or misleading information.

(2) The licence shall not be cancelled unless

- (a) the operator was advised of an opportunity to be heard in respect of the cancellation and was given that opportunity, and the decision at the hearing was unfavourable to the operator; and
- (b) a notice of cancellation of the licence was delivered to the operator.

(3) An operator's licence to operate a registered establishment is void if, and at the time when,

- (a) the establishment is destroyed;
- (b) the establishment is relocated to an address different from the address stated in the Register of Operators;
- (c) the operator is subject to a receivership or makes an assignment in bankruptcy; or
- (d) the operator ceases or is unable to operate the establishment or surrenders the licence to operate it.

SOR/2004-280, s. 10.

(3) L'agrément d'exploitant est également suspendu jusqu'à ce que la somme en souffrance soit acquittée, si l'exploitant a omis de payer un prix prévu par l'*Avis sur les prix de l'Agence canadienne d'inspection des aliments*, selon les modalités qui y sont précisées.

DORS/2004-280, art. 10; DORS/2011-205, art. 44; DORS/2012-286, art. 19.

RETRAIT DE L'AGRÈMENT D'EXPLOITANT

29.3 (1) Le président peut retirer l'agrément d'exploitant dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) l'exploitant n'a pas pris les mesures correctives requises dans les quatre-vingt-dix jours suivant la date de suspension de l'agrément;
- b) l'exploitant a fourni des renseignements faux ou trompeurs dans sa demande d'agrément.

(2) L'agrément d'exploitant ne peut être retiré aux termes du paragraphe (1) que si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'exploitant a été avisé de la possibilité de se faire entendre, il a eu la possibilité de le faire et la décision rendue lors de l'audience lui a été défavorable;
- b) un avis de retrait d'agrément lui a été remis.

(3) L'agrément d'exploitant est retiré dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) l'établissement agréé est détruit;
- b) l'établissement est réinstallé à une adresse différente de l'adresse consignée dans le Registre des exploitants;
- c) l'exploitant fait l'objet d'une mise sous séquestre ou d'une cession de biens en faillite;
- d) l'exploitant cesse les opérations de l'établissement, est incapable de les poursuivre ou remet son agrément d'exploitant.

DORS/2004-280, art. 10.

SUSPENSION OF AN AUTHORIZATION TO OPERATE A PROGRAM

29.4 (1) The President may suspend an operator's authorization to operate a shared inspection program or a post-mortem examination program

(a) if

(i) the operator fails to comply with the requirements of the Act, these Regulations or the Manual of Procedures, or

(ii) it is reasonable to believe that public health will be endangered or the edibility of meat products produced in the registered establishment would be affected if the establishment is allowed to continue operating; and

(b) if

(i) an inspector has notified the operator of the existence of grounds for suspension under paragraph (a),

(ii) an inspector has provided the operator with a copy of an inspection report that sets out the grounds for suspension and the date by which corrective measures must be implemented in order to avoid the suspension of the program, and

(iii) the operator has failed to take or is unable to take corrective measures by the date referred to in subparagraph (ii).

(1.1) If the President suspends an operator's authorization, the President shall send a notice of suspension to the operator.

(2) The suspension shall remain in effect until the required corrective measures have been taken and have been verified by an inspector.

SOR/2004-280, s. 10; SOR/2012-286, s. 20.

MAINTENANCE AND OPERATION OF REGISTERED ESTABLISHMENTS

30. Every operator shall maintain and operate the registered establishment in accordance with sections 30.1, 30.2, 32 to 34 and 36 to 60.3.

SOR/2001-167, s. 7; SOR/2004-280, s. 10.

SUSPENSION DE L'AUTORISATION D'APPLIQUER UN PROGRAMME

29.4 (1) Le président peut suspendre l'autorisation d'appliquer un programme de coinspection ou un programme d'examen *post mortem* si :

a) d'une part, l'une des situations suivantes existe :

(i) l'exploitant ne se conforme pas à la Loi, au présent règlement ou au Manuel des méthodes,

(ii) le maintien de l'exploitation de l'établissement risque vraisemblablement de mettre en danger la santé du public ou de compromettre la comestibilité des produits de viande fabriqués dans l'établissement agréé;

b) d'autre part, les conditions suivantes sont réunies :

(i) l'inspecteur a avisé l'exploitant de l'existence d'un motif de suspension visé à l'alinéa a),

(ii) l'inspecteur a fourni à l'exploitant un exemplaire de son rapport d'inspection circonstancié qui précise la date à laquelle des mesures correctives doivent être prises afin d'éviter la suspension,

(iii) l'exploitant n'a pas pris ou est incapable de prendre des mesures correctives à la date visée au sous-alinéa (ii).

(1.1) Lorsque le directeur suspend l'autorisation, il envoie un avis de suspension à l'exploitant.

(2) La suspension est maintenue jusqu'à ce que les mesures correctives requises soient prises et qu'elles aient été vérifiées par l'inspecteur.

DORS/2004-280, art. 10; DORS/2012-286, art. 20.

ENTRETIEN ET EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS

30. L'exploitant entretient et exploite l'établissement agréé conformément aux articles 30.1, 30.2, 32 à 34 et 36 à 60.3.

DORS/2001-167, art. 7; DORS/2004-280, art. 10.

30.1 (1) The operator of an establishment shall develop, implement and maintain

(a) the required prerequisite programs, HACCP plans and other control programs as set out in the FSEP Manual and the Manual of Procedures; and

(b) the procedures to ensure compliance with the performance requirements set out in the Manual of Procedures.

(2) Every operator shall keep all records relevant to the programs and procedures referred to in subsection (1).

SOR/2004-280, s. 10; SOR/2012-286, s. 21.

30.2 An operator who is authorized to operate a shared inspection program or a post mortem examination program shall

(a) operate the program under the supervision of an official veterinarian;

(b) ensure that the program continues to meet the requirements of the Manual of Procedures;

(c) conduct a review of the program each time it is found to be not in compliance with the applicable requirements of the Manual of Procedures and, in any case, at least once per year; and

(d) keep and maintain in the registered establishment records of

(i) the name, business address, business telephone number and title of the person who is responsible for carrying out the program at the establishment,

(ii) every person responsible for supervising the development or operation of the program, documentary evidence of their training, qualifications or job experience in processing meat products or other food or in quality control,

(iii) all amendments made to the program, and

(iv) the monitoring procedures used, including their frequency, and the corrective actions taken to eliminate deviations from the program.

SOR/2004-280, s. 10; SOR/2012-286, s. 22(F).

30.1 (1) L'exploitant de l'établissement agréé élabore, applique et maintient :

a) les programmes préalables, les plans HACCP et les autres programmes de contrôle requis établis dans le Manuel du PASA et le Manuel des méthodes;

b) des méthodes qui assurent la conformité aux critères de rendement établis dans le Manuel des méthodes.

(2) L'exploitant conserve tous les documents relatifs aux programmes et aux méthodes visés au paragraphe (1).

DORS/2004-280, art. 10; DORS/2012-286, art. 21.

30.2 L'exploitant qui est autorisé à appliquer un programme de coinspection ou un programme d'examen *post mortem* :

a) applique le programme sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel;

b) veille à ce que le programme continue de répondre aux exigences applicables du Manuel des méthodes;

c) effectue un examen du programme chaque fois qu'il est trouvé non conforme aux exigences applicables du Manuel des méthodes et, dans tous les cas, au moins une fois par année;

d) tient les renseignements ci-après dans l'établissement agréé :

(i) les nom, adresse d'affaires, numéro de téléphone d'affaires et titre de la personne chargée du programme à l'établissement,

(ii) pour chaque personne chargée de superviser l'élaboration ou l'application du programme, une preuve documentaire de sa formation, de ses qualifications ou de son expérience professionnelle en matière de transformation de produits de viande ou d'autres aliments ou en matière de contrôle de la qualité,

(iii) les modifications apportées au programme,

(iv) les méthodes de surveillance, y compris leur fréquence, et les mesures correctives prises pour éliminer les écarts par rapport au programme.

DORS/2004-280, art. 10; DORS/2012-286, art. 22(F).

31. Every operator shall, for the purposes of inspection or reinspection, make available to an inspector any food animal or meat product or any thing used in connection with a food animal or meat product.

32. No food animal shall be slaughtered, no carcass dressed and no meat product processed, packaged or labelled in a registered establishment outside the hours of operation agreed to by the President and the operator, unless the slaughtering, dressing, processing, packaging or labelling, as the case may be, is authorized by an inspector.

SOR/2001-167, s. 8.

33. [Repealed, SOR/2011-234, s. 6]

34. (1) Every operator of a registered establishment shall possess and maintain the equipment and material necessary to operate the registered establishment in accordance with the Manual of Procedures.

(1.1) The building, equipment, utensils, transport containers and all other facilities of a registered establishment shall be maintained in a sanitary condition.

(2) Every operator of a registered establishment shall develop, implement and maintain a written sanitation program to ensure compliance with subsection (1).

(2.1) The sanitation program shall be prepared and maintained in accordance with the FSEP Manual and the Manual of Procedures and shall contain

(a) the name, business address, business telephone number and title of the person who is responsible for carrying out the program at the registered establishment;

(b) the measures to be taken to maintain in a sanitary condition before and during operations, the building, equipment, utensils, transport containers and all other facilities of the registered establishment;

31. L'exploitant met à la disposition de l'inspecteur, à des fins d'inspection ou de réinspection, les animaux pour alimentation humaine, les produits de viande et les objets utilisés en rapport avec les animaux pour alimentation humaine ou les produits de viande.

32. Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être abattu, aucune carcasse ne peut être habillée ni aucun produit de viande ne peut être transformé, emballé ou étiqueté dans l'établissement agréé en dehors des heures d'exploitation dont sont convenus le président et l'exploitant, à moins d'autorisation de l'inspecteur.

DORS/2001-167, art. 8.

33. [Abrogé, DORS/2011-234, art. 6]

34. (1) L'exploitant de l'établissement agréé possède et entretient l'équipement et le matériel nécessaires à l'exploitation de l'établissement conformément au Manuel des méthodes.

(1.1) Les bâtiments, le matériel, les ustensiles, les contenants de transport et les autres installations de l'établissement agréé sont maintenus dans un état salubre.

(2) Pour assurer la conformité au paragraphe (1), l'exploitant élabore, applique et maintient un programme d'assainissement écrit.

(2.1) Le programme d'assainissement est élaboré et maintenu conformément au Manuel du PASA et au Manuel des méthodes et contient les éléments suivants :

a) les nom, adresse d'affaires, numéro de téléphone d'affaires et titre de la personne chargée du programme à l'établissement agréé;

b) les mesures à prendre pour assurer la salubrité, avant et pendant les opérations, du bâtiment, du matériel, des ustensiles et des contenants de transport ainsi que de toutes les autres installations de l'établissement agréé;

(c) the frequency of the cleaning and sanitizing activities;

(d) a description of the equipment and chemical agents to be used;

(e) the concentration, temperature and other specifications for the detergent, sanitizer or other chemical agent to be used; and

(f) the monitoring activities put in place by the operator to demonstrate the effectiveness of the sanitation program, including any environmental testing.

(2.2) Every operator shall keep in the registered establishment, for a period of not less than one year after the date of the activity or procedure, records that contain information about

(a) monitoring and verification activities, including the results of any test; and

(b) any corrective and preventative action taken.

(3) No equipment shall be cleaned, washed, disinfected or serviced in any room in a registered establishment at any time if, in so doing, there is the slightest risk that a meat product be contaminated.

(4) No equipment shall be used in a registered establishment to slaughter a food animal, dress a carcass or inspect, grade, process, package or label a meat product unless the equipment complies with the requirements set out in paragraph 28(1)(q).

(5) Every container or other equipment used in the collection and conveyance of an inedible meat product to the inedible products area of a registered establishment shall be clearly identified and thoroughly cleaned and disinfected before being admitted to any other part of the establishment.

(6) No crate or transport container used to transport a bird to a registered establishment for slaughter shall be admitted to the registered establishment unless the crate or transport container was cleaned before transport.

c) la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement;

d) la description de l'équipement et des agents chimiques à utiliser;

e) la concentration, la température et autres spécifications des détergents, des assainisseurs ou des autres agents chimiques à utiliser;

f) les activités de surveillance de l'exploitant en vue de vérifier l'efficacité du programme d'assainissement, y compris les épreuves environnementales.

(2.2) L'exploitant tient dans l'établissement agréé, pendant au moins un an suivant la date de l'activité ou de la procédure, des registres contenant les renseignements suivants :

a) les activités de surveillance et de vérification, y compris les résultats de toute analyse;

b) les mesures correctives et préventives qui sont prises.

(3) Le matériel ne peut être nettoyé, lavé, désinfecté ou réparé dans une pièce de l'établissement agréé s'il y a le moindre risque de contamination d'un produit de viande.

(4) Le matériel utilisé dans l'établissement agréé pour abattre les animaux pour alimentation humaine, pour habiller les carcasses ou pour inspecter, classer, transformer, emballer ou étiqueter les produits de viande doit être conforme à l'alinéa 28(1)q).

(5) Tout contenant ou tout matériel utilisé pour recueillir ou pour transporter des produits de viande incommestibles dans l'aire des produits incommestibles de l'établissement agréé doit être identifié clairement et nettoyé et désinfecté à fond avant d'être admis dans une autre partie de l'établissement.

(6) Aucune cage ni aucun conteneur utilisé pour le transport de la volaille à l'établissement agréé pour l'abattage ne peut y être admis à moins d'avoir été nettoyé avant le transport.

(7) Every crate and transport container that has been used for the purpose referred to in subsection (6) shall be cleaned and disinfected thoroughly before it leaves the registered establishment.

(8) The walls, ceilings, floors, doors, windows and other parts of any area of a registered establishment where food animals are slaughtered, carcasses are dressed or meat products are refrigerated, frozen, stored, processed, packaged, labelled, shipped, received or otherwise handled shall not be composed of any material, or have applied to them any coating, other than a material or coating that is durable and does not contain any noxious constituent.

(9) All lavatories, sinks and drains in a registered establishment shall be maintained in a manner that prevents any odours or fumes therefrom from pervading any room where meat products are refrigerated, stored, processed, packaged, labelled or otherwise handled.

(10) Every operator of a registered establishment shall develop, implement and maintain a written pest control program that is effective and safe and that conforms to the requirements set out in the FSEP Manual and the Manual of Procedures.

(10.1) No animal shall be used to control pests in a registered establishment.

(11) Every detergent, sanitizer or other chemical agent used in a registered establishment shall be properly labelled and stored and used in a manner that prevents contamination of meat products, ingredients, packaging and labelling material and of the surfaces with which they come into contact.

(11.1) Every detergent, sanitizer or other chemical agent used in a registered establishment shall be handled only by a person trained to use it.

(12) Where steam is used in the processing of a meat product in a registered establishment, the steam shall be generated from potable water and shall contain no harmful substances and the supply of steam shall be adequate

(7) Toute cage et tout conteneur qui a été utilisé aux fins visées au paragraphe (6) doit être nettoyé et désinfecté à fond avant de quitter l'établissement agréé.

(8) Les murs, plafonds, planchers, portes, fenêtres et autres parties de toute aire de l'établissement agréé dans laquelle les animaux pour alimentation humaine sont abattus, les carcasses sont habillées ou les produits de viande sont réfrigérés, congelés, entreposés, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, reçus ou manutentionnés de quelque autre façon doivent ne comporter aucun matériau et aucun revêtement qui ne soient pas durables et exempts d'éléments nocifs.

(9) Les toilettes, les éviers et les bouches d'évacuation dans l'établissement agréé doivent être entretenus de façon à empêcher les odeurs ou les vapeurs qui s'en dégagent de pénétrer dans les pièces où les produits de viande sont réfrigérés, transformés, emballés, étiquetés, entreposés ou manutentionnés de quelque autre façon.

(10) L'exploitant de l'établissement agréé élabore, applique et maintient un programme écrit de lutte antiparasitaire efficace et sécuritaire qui est conforme aux exigences établies dans le Manuel du PASA et le Manuel des méthodes.

(10.1) Aucun animal ne peut être utilisé pour la lutte antiparasitaire dans l'établissement agréé.

(11) Les détergents, assainisseurs ou autres agents chimiques utilisés dans l'établissement agréé sont correctement étiquetés et entreposés, et ils sont utilisés de façon à empêcher la contamination des produits de viande, des ingrédients, du matériel d'étiquetage et d'emballage ou des surfaces avec lesquelles ils entrent en contact.

(11.1) Les détergents, assainisseurs ou autres agents chimiques dans l'établissement agréé ne peuvent être utilisés que par un préposé ayant reçu la formation voulue.

(12) Lorsque de la vapeur est utilisée au cours de la transformation d'un produit de viande dans l'établissement agréé, elle doit provenir d'eau potable, être exempte de substances nocives et sa quantité et sa pression doivent répondre aux besoins de l'établissement.

in quantity and pressure to serve all the needs of the establishment.

(13) Notices shall be posted in prominent places in a registered establishment instructing employees engaged in the dressing of carcasses or the processing, packaging, labelling, storing or other handling of food to clean their hands immediately after using toilet facilities.

SOR/92-292, s. 6; SOR/94-683, s. 4; SOR/2004-280, s. 11; SOR/2012-286, s. 23.

35. If the Director suspects that a material or coating referred to in subsection 34(8) or a chemical agent referred to in subsections 34(11) and (11.1) may be a health hazard, the Director shall prohibit its use in a registered establishment unless it has been

(a) evaluated by the Director and found suitable for use in the establishment; and

(b) registered by the Director in a register kept for that purpose.

SOR/92-292, s. 7(E); SOR/2004-280, s. 12.

36. The temperature in a room or area of a registered establishment where a meat product is processed, packaged, labelled or handled shall be appropriate to ensure the preservation of a meat product.

SOR/95-248, s. 2; SOR/2011-234, s. 7.

37. The temperature and humidity of every room in a registered establishment where a meat product is refrigerated, stored, processed, packaged, labelled, shipped, received or otherwise handled shall be controlled to prevent the formation of moisture on walls, ceilings or equipment.

38. (1) No food animal shall be presented for slaughter in a registered establishment if the condition of the animal would or would be likely to constitute a contamination hazard during the dressing of its carcass.

(2) [Repealed, SOR/2005-253, s. 2]

(13) Des avis doivent être affichés à des endroits bien en vue dans l'établissement agréé, afin de rappeler aux préposés à l'habillage des carcasses ou à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage ou à toute autre activité de manutention des aliments de se nettoyer les mains immédiatement après chaque usage des toilettes.

DORS/92-292, art. 6; DORS/94-683, art. 4; DORS/2004-280, art. 11; DORS/2012-286, art. 23.

35. Si le directeur soupçonne qu'un matériau ou revêtement visé au paragraphe 34(8) ou un agent chimique visé aux paragraphes 34(11) et (11.1) pourrait présenter un risque pour la santé, il en interdit l'utilisation dans l'établissement agréé sauf si le matériau, le revêtement ou l'agent chimique est :

a) d'une part, évalué et jugé convenable pour l'établissement par le directeur;

b) d'autre part, inscrit par lui dans le registre tenu à cette fin.

DORS/92-292, art. 7(A); DORS/2004-280, art. 12.

36. La température de l'aire ou de la pièce de l'établissement agréé où le produit de viande est transformé, emballé, étiqueté ou manutentionné doit être adéquate pour assurer la conservation du produit de viande.

DORS/95-248, art. 2; DORS/2011-234, art. 7.

37. La température et l'humidité, dans toutes les pièces de l'établissement agréé où les produits de viande sont réfrigérés, entreposés, transformés, emballés, étiquetés, expédiés, reçus ou manutentionnés de quelque autre façon, doivent être contrôlées de façon à empêcher la formation d'humidité sur les murs, les plafonds ou le matériel.

38. (1) Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être présenté pour abattage dans l'établissement agréé si son état constitue ou risque de constituer un danger de contamination au cours de l'habillage de la carcasse.

(2) [Abrogé, DORS/2005-253, art. 2]

(3) No pig carcass shall be eviscerated in a registered establishment unless all hair, scurf and toenails have been removed from its surface.

SOR/2005-253, s. 2.

39. Where a food animal has been condemned in accordance with Part III or has died by any means other than by slaughter, the animal or its carcass shall be led or conveyed directly to the inedible products area of the registered establishment.

40. The time interval between the slaughter of a food animal and the evisceration of its carcass in a registered establishment shall be such as to prevent deterioration of the carcass.

41. All skin, hair and feathers removed from carcasses in a registered establishment shall be taken forthwith to the inedible products area in a manner that prevents contamination of any edible meat product.

42. Nothing that is likely to harbour microorganisms or any other source of contamination shall be used in washing a carcass in a registered establishment.

43. (1) No food animal shall be removed from a registered establishment without the written consent of an official veterinarian.

(2) No food animal shall be kept in a registered establishment for more than one week without the written consent of an official veterinarian.

SOR/2001-167, s. 27(F).

43.1 No person shall prepare in a registered establishment a food that is a mixture of a fish product and a meat product unless

(a) the establishment is also registered in accordance with the *Fish Inspection Regulations*; or

(b) the food is exempt from the application of the *Fish Inspection Regulations* because of paragraph 3(2)(b) of those Regulations.

SOR/2002-436, s. 2.

(3) Aucune carcasse de porc ne peut être éviscérée dans l'établissement agréé à moins que les soies, les squames et les onglons n'aient été enlevés.

DORS/2005-253, art. 2.

39. Lorsqu'un animal pour alimentation humaine a été condamné conformément à la partie III ou est mort autrement que par abattage, il doit être amené ou sa carcasse doit être transportée directement à l'aire des produits incommestibles.

40. La carcasse de tout animal pour alimentation humaine abattu dans l'établissement agréé doit être éviscérée dans un délai qui permet d'en éviter l'altération.

41. Les peaux, poils et plumes enlevés des carcasses dans l'établissement agréé doivent être transportés sans délai dans l'aire des produits incommestibles de manière à éviter la contamination des produits de viande comestibles.

42. Aucune chose susceptible de contenir des microorganismes ou d'autres sources de contamination ne peut être utilisée pour laver une carcasse dans l'établissement agréé.

43. (1) Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être enlevé de l'établissement agréé sans l'autorisation écrite du médecin vétérinaire officiel.

(2) Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être gardé dans l'établissement agréé plus d'une semaine sans l'autorisation écrite du médecin vétérinaire officiel.

DORS/2001-167, art. 27(F).

43.1 Il est interdit de transformer, dans un établissement agréé, un aliment qui résulte du mélange d'un produit de viande et d'un produit de poisson, sauf dans l'un ou l'autre des cas suivants :

a) l'établissement est aussi un établissement agréé en vertu du *Règlement sur l'inspection du poisson*;

b) le *Règlement sur l'inspection du poisson* ne s'applique pas à l'aliment par l'effet de l'alinéa 3(2)b) de ce règlement.

DORS/2002-436, art. 2.

44. (1) Subject to subsection (2) and section 45, no meat product shall be

(a) admitted to or processed in a registered establishment without evidence that the meat product

(i) was inspected in another registered establishment in accordance with these Regulations,

(ii) is a meat product referred to in paragraph 3(3)(e), or

(iii) was imported into Canada in accordance with these Regulations; or

(b) admitted or readmitted to a registered establishment after being removed from a registered establishment and shipped to a place other than a registered establishment.

(2) A meat product that is shipped from a registered establishment to a retail store, restaurant or public institution or that is exported may be readmitted to a designated area of a registered establishment for reinspection and disposition by an inspector.

(3) [Repealed, SOR/2004-280, s. 13]

SOR/2000-184, s. 75; SOR/2004-280, s. 13.

45. (1) A carcass of a food animal may be admitted to a registered establishment in which food animals are slaughtered if the food animal died while en route to the registered establishment, and the carcass is conveyed immediately and directly from the live animal receiving area to the inedible products area of the registered establishment.

(2) The carcasses of animals of the species *Bos taurus* or *Bos indicus* that died before they otherwise would have been slaughtered and from which the specified risk material has not been removed shall be sent to a designated area of the inedible products area for staining and disposal in accordance with the *Health of Animals Regulations*.

SOR/94-683, s. 4(E); SOR/2004-280, s. 14; SOR/2006-147, s. 32; SOR/2009-220, s. 6(F).

44. (1) Sous réserve du paragraphe (2) et de l'article 45, le produit de viande ne peut :

a) être admis ou transformé dans l'établissement agréé que s'il est fourni une preuve attestant :

(i) soit qu'il a été inspecté dans un autre établissement agréé conformément au présent règlement,

(ii) soit qu'il est un produit de viande visé à l'alinéa 3(3)e),

(iii) soit qu'il a été importé conformément au présent règlement;

b) être admis ou réadmis dans l'établissement agréé après avoir été enlevé d'un établissement agréé et expédié à un lieu autre qu'un établissement agréé.

(2) Le produit de viande exporté ou expédié d'un établissement agréé à un magasin de détail, restaurant ou établissement public peut être réadmis dans une aire désignée d'un établissement agréé pour être réinspecté par l'inspecteur et subir toute mesure que celui-ci peut ordonner.

(3) [Abrogé, DORS/2004-280, art. 13]

DORS/2000-184, art. 75; DORS/2004-280, art. 13.

45. (1) La carcasse d'un animal pour alimentation humaine peut être admise dans l'établissement agréé où de tels animaux sont abattus si l'animal meurt au cours du transport vers l'établissement et la carcasse est immédiatement et directement transportée de l'aire de réception des animaux sur pied à l'aire des produits incontestibles.

(2) La carcasse d'un animal de l'espèce *Bos taurus* ou *Bos indicus* mort avant d'avoir été abattu et dont le matériel à risque spécifié n'a pas été retiré doit être envoyée dans une zone désignée de l'aire des produits incontestibles, afin qu'elle soit badigeonnée d'une teinture et qu'il en soit disposé conformément au *Règlement sur la santé des animaux*.

DORS/94-683, art. 4(A); DORS/2004-280, art. 14; DORS/2006-147, art. 32; DORS/2009-220, art. 6(F).

46. No substance intended for use in a meat product as an ingredient, a component or a food additive shall be admitted to a registered establishment unless

- (a) it meets the requirements of these Regulations and the *Food and Drug Regulations*;
- (b) where applicable, it is labelled to indicate the product and its composition and to provide directions for its use; and
- (c) in the case of nitrite or nitrate, it is packaged separately from any spice, seasoning or other proteinaceous ingredient.

47. [Repealed, SOR/2005-253, s. 3]

48. (1) No edible meat product shall be shipped from a registered establishment unless the meat product is adequately protected against contamination and deterioration.

(2) No imported meat product delivered to a registered establishment for inspection pursuant to subsection 9(2) of the Act shall be shipped from the registered establishment unless

- (a) the imported meat product has been inspected by an inspector and has been found to meet the requirements of the Act and these Regulations; or
- (b) authorized by an inspector, where the imported meat product is to be removed from Canada in accordance with the provisions of section 18 of the Act.

SOR/2000-184, s. 76.

49. No edible meat product shall be transported to or from a registered establishment unless the transport container in which it is transported

- (a) is constructed of material that is free of any noxious constituent;
- (b) has inside surfaces that are hard, smooth, impervious to moisture, in good repair and clean;
- (c) is capable of protecting meat products and containers thereof against contamination;
- (d) is equipped, where applicable, to maintain meat products in a refrigerated or frozen state;

46. La substance destinée à être utilisée comme ingrédient, constituant ou additif alimentaire dans un produit de viande ne peut être admise dans l'établissement agréé que si :

- a) elle répond aux exigences prescrites par le présent règlement et le *Règlement sur les aliments et drogues*;
- b) elle porte, s'il y a lieu, une étiquette l'identifiant et indiquant sa composition et son mode d'emploi;
- c) dans le cas du nitrite ou du nitrate, il est emballé séparément des épices, des assaisonnements et des autres ingrédients protéiniques.

47. [Abrogé, DORS/2005-253, art. 3]

48. (1) Aucun produit de viande comestible ne peut être expédié de l'établissement agréé à moins d'être adéquatement protégé contre la contamination et l'altération.

(2) Aucun produit de viande importé livré à l'établissement agréé pour inspection conformément au paragraphe 9(2) de la Loi ne peut en être expédié, à moins qu'un inspecteur, selon le cas :

- a) ait inspecté le produit et l'ait jugé conforme aux exigences de la Loi et du présent règlement;
- b) ait autorisé l'expédition, dans le cas où le produit est destiné à être retiré du Canada conformément à l'article 18 de la Loi.

DORS/2000-184, art. 76.

49. Le produit de viande comestible ne peut être transporté par conteneur en provenance ou à destination de l'établissement agréé que si le conteneur :

- a) est construit d'un matériau exempt d'éléments nocifs;
- b) est doté de surfaces intérieures dures, lisses, imperméables à l'humidité, en bon état et propres;
- c) est apte à protéger le produit de viande et son contenant de toute contamination;
- d) est équipé, s'il y a lieu, de façon à garder le produit de viande réfrigéré ou congelé;

(e) is equipped, where applicable, to prevent meat products from freezing where freezing could adversely affect them; and

(f) is not being used and has not been used for the transport of animals, control products as defined in the *Pest Control Products Act* or any other material or substance that might adulterate the meat product.

50. No meat product and no food intended for use as an ingredient of a meat product shall be kept in a registered establishment at a temperature or humidity that may cause the meat product or food to deteriorate, to become inedible or to become unfit for use as animal food.

51. No meat product and no substance used in the processing, packaging, labelling or handling of a meat product in a registered establishment shall be contaminated.

52. (1) Blood shall not be processed in any part of a registered establishment, other than the inedible products area, unless it is

(a) harvested from a food animal in a manner that prevents contamination;

(b) collected in a receptacle that is labelled in a manner that identifies the carcass of that food animal;

(c) protected against contamination; and

(d) retained in the receptacle referred to in paragraph (b) until the carcass of that food animal is determined to be acceptable as an edible meat product.

(2) Blood shall not be defibrinated by hand in a registered establishment.

(3) Blood and every fraction thereof intended for processing as an edible meat product shall be refrigerated immediately after the blood is fractionated or defibrinated.

53. During the processing of a dressed carcass or a portion thereof in a registered establishment, any blood clot, stick wound, bone splinter or extraneous matter

e) est équipé, s'il y a lieu, de façon à empêcher la congélation du produit de viande, lorsque celle-ci pourrait avoir des effets nuisibles;

f) n'est pas et n'a pas été utilisé pour le transport d'animaux, de produits antiparasitaires au sens de la *Loi sur les produits antiparasitaires* ou de toute autre substance qui pourrait falsifier le produit de viande.

50. Aucun produit de viande ni autre aliment destiné à être utilisé comme ingrédient dans un produit de viande ne peut être gardé, dans l'établissement agréé, à une température ou à un degré d'humidité qui pourrait causer son altération ou le rendre inesthétique ou impropre en tant qu'aliment pour animaux.

51. Aucun produit de viande ni aucune substance servant à la transformation, à l'emballage, à l'étiquetage ou à la manutention d'un produit de viande dans l'établissement agréé ne doit être contaminé.

52. (1) Le sang ne peut être transformé ailleurs que dans l'aire des produits inesthétiques que s'il a été :

a) recueilli d'un animal pour alimentation humaine de façon à éviter sa contamination;

b) recueilli dans un récipient étiqueté de façon à identifier la carcasse de l'animal;

c) protégé contre toute contamination;

d) conservé dans le récipient visé à l'alinéa b) jusqu'à ce que la carcasse ait été jugée comestible.

(2) Le sang ne peut être défibriné manuellement dans l'établissement agréé.

(3) Le sang, y compris ses fractions, lorsqu'il est destiné à être transformé en tant que produit de viande comestible, doit être réfrigéré immédiatement après avoir été fractionné ou défibriné.

53. Au cours de la transformation de tout ou partie d'une carcasse habillée dans l'établissement agréé, les caillots de sang, plaies de saignée, esquilles ou autres

shall be removed, condemned and handled in accordance with section 54.

54. (1) Every meat product that is condemned in a registered establishment, other than a condemned meat product sent by an inspector for laboratory examination or a meat product referred to in subsection 85(2), shall be identified as condemned, conveyed immediately to the inedible products area of the establishment and

(a) rendered or otherwise treated to destroy pathogenic and potentially pathogenic microorganisms;

(b) denatured and conveyed to another registered establishment or to a rendering plant for the rendering or treatment referred to in paragraph (a);

(c) in the case of meat products judged by an official veterinarian not to be harmful to the health of animals and permitted by the official veterinarian to be used as animal food, denatured and used for animal food;

(d) identified for use for medicinal purposes, with the consent of an official veterinarian;

(e) in the case of meat products that are judged by an official veterinarian to be unacceptable for rendering due to dangerous residues or for other reasons, disposed of in accordance with local environmental requirements; or

(f) disposed of pursuant to subsection 48(1) of the *Health of Animals Act*.

(1.1) Paragraphs (1)(a) to (f) do not apply in respect of a meat product that is, that contains or that is derived from specified risk material in any form.

(1.2) A meat product that is, that contains or that is derived from specified risk material in any form shall be kept in a designated area of the inedible products area for staining and collection in a dedicated container and disposal in accordance with the *Health of Animals Regulations*.

matières étrangères doivent être enlevés, condamnés et faire l'objet des mesures prévues à l'article 54.

54. (1) Le produit de viande qui est condamné dans l'établissement agréé, sauf celui envoyé par l'inspecteur au laboratoire pour examen ou celui visé au paragraphe 85(2), doit être désigné comme étant condamné, être transporté sans délai dans l'aire des produits incommestibles et être, selon le cas :

a) fondu ou autrement traité de façon à détruire tous les microorganismes pathogènes ou potentiellement pathogènes;

b) dénaturé et envoyé à un autre établissement agréé ou à un fondoir pour y être fondu ou traité conformément à l'alinéa a);

c) dénaturé et utilisé comme aliment pour animaux, si le médecin vétérinaire officiel le juge sans risque pour la santé des animaux et qu'il en autorise l'utilisation comme aliment pour animaux;

d) désigné, avec l'autorisation du médecin vétérinaire officiel, comme étant destiné à des fins médicinales;

e) détruit en conformité avec les exigences environnementales locales, si le médecin vétérinaire officiel le juge impropre pour être fondu à cause de résidus dangereux ou de toute autre raison;

f) soumis aux mesures de disposition prises en application du paragraphe 48(1) de la *Loi sur la santé des animaux*.

(1.1) Les alinéas (1)a) à f) ne s'appliquent pas au produit de viande qui est du matériel à risque spécifié ou qui en contient ou en provient, sous quelque forme que ce soit.

(1.2) Le produit de viande qui est du matériel à risque spécifié ou qui en contient ou en provient, sous quelque forme que ce soit, doit être entreposé dans une zone désignée de l'aire des produits incommestibles, afin qu'il soit badigeonné d'une teinture, mis dans un contenant désigné et qu'il en soit disposé conformément au *Règlement sur la santé des animaux*.

(2) A meat product that is not edible but is permitted for use as animal food in a registered establishment shall be sent to and processed in a designated room in the inedible products area.

(3) No inedible meat product shall be denatured in any part of a registered establishment other than the inedible products area.

(4) No substance or treatment shall be used to denature a meat product unless the substance or treatment does not pose a risk to the health of

- (a) an animal that consumes the meat product;
- (b) an animal or a person that consumes or is exposed to a product derived from the meat product; or
- (c) a person who is exposed to the meat product.

(5) [Repealed, SOR/2013-75, s. 2]

SOR/92-292, s. 8; SOR/94-683, s. 4; SOR/2000-184, s. 77; SOR/2001-167, s. 27(F); SOR/2002-354, s. 27; SOR/2006-147, s. 33; SOR/2009-220, s. 7(F); SOR/2013-75, s. 2.

55. (1) Subject to subsection (2), no meat product that has been admitted to the inedible products area of a registered establishment shall thereafter be admitted to any other part of the registered establishment.

(2) A meat product, other than a condemned meat product, that has been packaged and identified in a registered establishment for use as animal food may be admitted to another part of that registered establishment or to any other registered establishment for

- (a) freezing; or
- (b) storage or shipping in the frozen state.

SOR/92-292, s. 9; SOR/93-160, s. 7.

56. (1) Every person who engages in the preparation, packaging, labelling, storing or other handling of a meat product or an ingredient in a registered establishment shall

- (a) clean and sanitize their hands
 - (i) before engaging in the activity and as frequently as necessary during the activity, and

(2) Le produit de viande inesthétique qu'il est permis d'utiliser comme aliment pour animaux dans l'établissement agréé est envoyé, pour transformation, à la pièce désignée à cette fin de l'aire des produits inesthétiques.

(3) Aucun produit de viande inesthétique ne peut être dénaturé ailleurs que dans l'aire des produits inesthétiques de l'établissement agréé.

(4) La substance ou le traitement utilisé pour dénaturer un produit de viande ne doit pas mettre en danger la santé :

- a) d'un animal qui consomme le produit de viande;
- b) d'une personne ou d'un animal qui consomme des produits qui proviennent du produit de viande ou qui y est exposé;
- c) d'une personne qui est exposée au produit de viande.

(5) [Abrogé, DORS/2013-75, art. 2]

DORS/92-292, art. 8; DORS/94-683, art. 4; DORS/2000-184, art. 77; DORS/2001-167, art. 27(F); DORS/2002-354, art. 27; DORS/2006-147, art. 33; DORS/2009-220, art. 7(F); DORS/2013-75, art. 2.

55. (1) Sous réserve du paragraphe (2), aucun produit de viande admis dans l'aire des produits inesthétiques de l'établissement agréé ne peut ensuite être admis dans une autre partie de l'établissement.

(2) Le produit de viande qui n'est pas condamné et qui est emballé et désigné comme aliment pour animaux dans l'établissement agréé peut être admis dans une autre partie de cet établissement ou dans un autre établissement :

- a) soit pour y être congelé;
- b) soit pour être entreposé ou expédié à l'état congelé.

DORS/92-292, art. 9; DORS/93-160, art. 7.

56. (1) Les préposés à la préparation, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage ou à toute autre activité de manutention de produits de viande ou d'ingrédients dans l'établissement agréé doivent :

- a) se nettoyer les mains et les assainir :
 - (i) avant d'entreprendre toute activité et aussi souvent que nécessaire subséquemment,

(ii) if the person leaves an area in a registered establishment where a meat product or an ingredient is being prepared, packaged, labelled, stored or otherwise handled, before returning to that area; and

(b) keep their protective clothing, including waterproof clothing and gloves, in a sound, clean and sanitary condition and, whenever necessary to prevent the contamination of meat products and ingredients, wash their clothing before engaging in the preparation, packaging, labelling, storing or other handling of a meat product or an ingredient.

(2) Every person who engages in the preparation, packaging, labelling, storing or other handling of a meat product or an ingredient, or who works in any area with food-contact surfaces and packaging materials in a registered establishment, shall adhere to hygienic practices while on duty to prevent contamination of meat products or ingredients and the creation of insanitary conditions.

(3) Every person who enters or is in any area of a registered establishment where there is a meat product or an ingredient shall wear clothing and footwear that are sound, clean and in a sanitary condition.

(4) Every person who enters or is in any area of a registered establishment where a meat product or an ingredient is exposed shall wear a hair covering and, if appropriate, a beard and mustache covering.

(5) Every person who enters or is in any area of a registered establishment where a meat product or an ingredient is prepared, packaged, labelled, stored or otherwise handled shall refrain from spitting, chewing gum, smoking or consuming tobacco products or consuming food, other than water dispensed from a drinking fountain.

(6) No person engaged in the preparation or packaging of a meat product or an ingredient shall, in the registered establishment, wear an object or use a substance if

(ii) avant de retourner dans une aire de l'établissement agréé qu'ils avaient quittée et où l'on procède à la préparation, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage ou à toute autre activité de manutention de produits de viande ou d'ingrédients;

b) garder leurs vêtements protecteurs, notamment leurs vêtements et leurs gants étanches, propres, hygiéniques et en bon état et, si cela s'avère nécessaire pour empêcher la contamination des produits de viande et des ingrédients, les laver avant d'entreprendre la préparation, l'emballage, l'étiquetage, l'entreposage ou toute autre activité de manutention de produits de viande ou d'ingrédients.

(2) Les préposés à la préparation, à l'emballage, à l'étiquetage, à l'entreposage ou à toute autre activité de manutention de produits de viande ou d'ingrédients, ou ceux qui travaillent dans une aire où se trouvent des surfaces entrant en contact avec des aliments et du matériel d'emballage dans l'établissement agréé respectent les pratiques hygiéniques dans l'exercice de leurs fonctions afin d'éviter la contamination des produits de viande ou des ingrédients et la création de conditions insalubres.

(3) Les personnes qui circulent dans une aire de l'établissement agréé où se trouvent des produits de viande ou des ingrédients portent des vêtements et des chaussures propres, hygiéniques et en bon état.

(4) Les personnes qui circulent dans une aire de l'établissement agréé où se trouvent des produits de viande ou des ingrédients exposés à l'air ambiant portent un couvre cheveux et, s'il y a lieu, un couvre barbe ou un couvre moustache.

(5) Les personnes qui circulent dans une aire de l'établissement agréé où des produits de viande ou des ingrédients sont préparés, emballés, étiquetés, entreposés ou autrement manutentionnés ne peuvent cracher, mâcher de la gomme, fumer ou consommer d'autres produits du tabac ou des aliments, sauf l'eau des fontaines.

(6) Les préposés à la préparation ou à l'emballage de produits de viande ou d'ingrédients ne peuvent, dans l'établissement agréé, porter aucun objet ni utiliser au-

the object or substance may fall into or otherwise contaminate the meat product or the ingredient.

SOR/2004-280, s. 15; SOR/2012-286, s. 24(F).

57. (1) Every operator shall ensure that no person who is suffering from or is a known carrier of a communicable disease or who has an open or infected lesion works in any area of a registered establishment where there is a danger of contaminating a meat product, or a surface with which a meat product comes into contact, with pathogenic microorganisms.

(2) Any person in a registered establishment who has or appears to have symptoms of a disease or illness that could be transmitted through a meat product shall report the symptoms, disease or illness to the operator of the establishment.

(3) On receiving the report, the operator must determine whether the person should undergo a medical examination or be excluded from certain areas of the registered establishment.

SOR/93-160, s. 8; SOR/2004-280, s. 15.

TRAINING OF PERSONNEL

57.1 (1) Every operator shall ensure that all personnel at the registered establishment who are involved in the examination, handling and slaughter of food animals, the examination, processing and handling of meat products, including inedible meat products, ingredients, packaging and labelling materials, the maintenance of equipment, the handling of chemical products and the cleaning and disinfecting of equipment and the premises, the development, implementation, maintenance and supervision of prerequisite programs, HACCP plans and other control programs

(a) receive appropriate training on hygienic practices, on personal hygiene and on the process and tasks for which they are responsible; and

(b) are qualified to perform their duties.

cune substance susceptibles de tomber dans les produits de viande ou les ingrédients ou de les contaminer de quelque autre façon.

DORS/2004-280, art. 15; DORS/2012-286, art. 24(F).

57. (1) L'exploitant veille à ce qu'aucune personne qui souffre ou est porteuse connue d'une maladie contagieuse ou qui a une plaie ouverte ou infectée ne travaille dans une aire de l'établissement agréé où il y a un risque de contamination, par des microorganismes pathogènes, des produits de viande ou des surfaces avec lesquelles les produits de viande entrent en contact.

(2) Quiconque se trouve dans l'établissement agréé et présente ou semble présenter les symptômes d'une affection ou d'une maladie pouvant se transmettre par des produits de viande signale les symptômes, l'affection ou la maladie à l'exploitant de l'établissement.

(3) S'il est notifié conformément au paragraphe (2), l'exploitant décide si la personne doit subir un examen médical ou ne pas être admise dans certaines aires de l'établissement agréé.

DORS/93-160, art. 8; DORS/2004-280, art. 15.

FORMATION DU PERSONNEL

57.1 (1) L'exploitant veille à ce que tous les membres du personnel de l'établissement agréé qui examinent les animaux pour alimentation humaine ou qui les manutentionnent ou les abattent, tous ceux qui examinent, transforment ou manutentionnent les produits de viande, y compris les produits de viande non comestibles, les ingrédients ou le matériel d'emballage et d'étiquetage, tous ceux qui entretiennent l'équipement, tous ceux qui manutentionnent les produits chimiques ou nettoient et assainissent l'équipement et les lieux, et tous ceux qui participent à l'élaboration, à l'application, au maintien ou à la supervision des programmes préalables, des plans HACCP ou des autres programmes de contrôle :

a) reçoivent la formation voulue sur les pratiques d'hygiène, sur l'hygiène personnelle et sur les procédés et les tâches dont ils sont chargés;

(2) For the purpose of complying with subsection (1), the operator shall develop, carry out and keep up-to-date a written training program for all persons in respect of whom that subsection applies.

(3) The training program shall meet the requirements of the provisions of the Manual of Procedures that deal with the training of personnel and shall include a description of the procedures for identifying the training needs of personnel.

(4) The operator shall keep records, in English or French, of the training of personnel.

SOR/2001-167, s. 9; SOR/2004-280, s. 16; SOR/2012-286, s. 25(F).

CONTROL PROGRAMS

57.2 Every operator shall carry out control programs in accordance with the FSEP Manual and the Manual of Procedures to ensure that

(a) food animals are subjected to an ante-mortem examination or an ante-mortem inspection, as the case may be, in accordance with these Regulations;

(b) the carcass, parts of the carcass or blood of the food animal are subjected to a post-mortem examination or a post-mortem inspection, as the case may be, in accordance with these Regulations;

(c) the requirements of the Act and these Regulations are met in respect of the registered establishment, equipment, food animals, meat products, ingredients, food additives, chemical agents, packaging and labelling materials, training and any other requirement of a control program set out in the FSEP Manual and the Manual of Procedures; and

(d) in all other respects, inspection programs or examination programs, as the case may be, are operated in accordance with the Act and these Regulations.

SOR/2001-167, s. 9; SOR/2004-280, s. 17.

b) possèdent les compétences nécessaires pour s'acquitter de leurs fonctions.

(2) Pour l'application du paragraphe (1), l'exploitant doit élaborer, appliquer et tenir à jour un programme de formation écrit pour toutes les personnes visées à ce paragraphe.

(3) Le programme de formation doit répondre aux exigences des dispositions du Manuel des méthodes qui traitent de la formation du personnel et comprendre une description des mesures prévues pour déterminer les besoins des membres du personnel en formation.

(4) L'exploitant doit consigner dans un registre, en français ou en anglais, la formation fournie au personnel.

DORS/2001-167, art. 9; DORS/2004-280, art. 16; DORS/2012-286, art. 25(F).

PROGRAMMES DE CONTRÔLE

57.2 L'exploitant applique des programmes de contrôle, conformément au Manuel du PASA et au Manuel des méthodes, pour veiller à ce que :

a) les animaux pour alimentation humaine soient soumis à un examen *ante mortem* ou une inspection *ante mortem*, selon le cas, conformément au présent règlement;

b) la carcasse, les parties de la carcasse ou le sang des animaux pour alimentation humaine soient soumis à un examen *post mortem* ou à une inspection *post mortem*, selon le cas, conformément au présent règlement;

c) les exigences de la Loi et du présent règlement relatives à l'établissement, à l'équipement, aux animaux pour alimentation humaine, aux produits de viande, aux ingrédients, aux additifs alimentaires, aux agents chimiques, au matériel d'emballage et d'étiquetage et à la formation, ainsi que toute autre exigence d'un programme de contrôle établie dans le Manuel du PASA et le Manuel des méthodes soient respectées;

THERMAL PROCESSING OF LOW-ACID MEAT PRODUCTS
PACKAGED IN HERMETICALLY SEALED CONTAINERS

58. (1) Every operator shall ensure that every low — acid meat product packaged in a hermetically sealed container in a registered establishment is thermally processed until commercial sterility is achieved.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of a low-acid meat product packaged in a hermetically sealed container where

- (a) the low-acid meat product is
 - (i) stored continuously under refrigeration and the container in which it is packaged is marked “Keep Refrigerated” and “Garder au froid”, or
 - (ii) kept continuously frozen and the container in which it is packaged is marked “Keep Frozen” and “Garder congelé”; and
- (b) the shipping containers of the low-acid meat product are also marked accordingly.

SOR/94-683, s. 4.

59. The operator of a registered establishment in which a low-acid meat product packaged in a hermetically sealed container is thermally processed shall

- (a) keep in the establishment, for every low-acid meat product that is processed,
 - (i) a written description of the scheduled process, together with the name of the person responsible for the development of the scheduled process, and
 - (ii) the recipe of the meat product;
- (b) keep the information referred to in paragraph (a) for at least three years after the most recent use of the scheduled process;
- (c) keep in the establishment, for every low-acid meat product that is processed, a written description of the

d) à tout autre égard, les programmes d'inspection ou les programmes d'examen, selon le cas, soient appliqués conformément à la Loi et au présent règlement.

DORS/2001-167, art. 9; DORS/2004-280, art. 17.

TRAITEMENT THERMIQUE DES PRODUITS DE VIANDE PEU ACIDES
EMBALLÉS DANS DES RÉCIPIENTS HERMÉTIQUEMENT FERMÉS

58. (1) L'exploitant s'assure que tout produit de viande peu acide emballé à l'établissement agréé dans un récipient hermétiquement fermé subit un traitement thermique assurant la stérilité commerciale.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé si :

- a) d'une part, le produit de viande est :
 - (i) soit gardé continuellement au froid et que le récipient porte les mentions «Garder au froid» et «Keep Refrigerated»,
 - (ii) soit gardé continuellement à l'état congelé et que le récipient porte les mentions «Garder congelé» et «Keep Frozen»;
- b) d'autre part, le contenant d'expédition du produit de viande porte les mentions applicables visées à l'alinéa a).

DORS/94-683, art. 4.

59. L'exploitant de l'établissement agréé dans lequel un produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé subit un traitement thermique doit :

- a) conserver à l'établissement, pour chaque produit de viande peu acide qui est traité :
 - (i) une description écrite du traitement programmé, y compris le nom de la personne responsable de l'élaboration du traitement,
 - (ii) la recette du produit de viande;
- b) conserver les renseignements visés à l'alinéa a) pendant au moins trois ans après le dernier usage du traitement programmé;

procedures for the operation and maintenance of each unit of thermal processing equipment;

(d) keep in the establishment a written description of a low-acid meat product recall procedure;

(e) if requested by an inspector, produce a written statement of all relevant data used in the development of the scheduled process;

(f) retain, for not less than three years after the date of processing, records that adequately set out the low-acid meat product history and that include as minimum information

(i) production volume, identification and distribution records,

(ii) the unit of thermal processing equipment used, the duration, the temperature and, where appropriate, the pressure of the process used,

(iii) the systems used to control the thermal process and critical factors,

(iv) information concerning maintenance of and modifications to each unit of thermal processing equipment and monitoring devices,

(v) process deviations and any corrective action taken,

(vi) incubation results, and

(vii) where applicable, cooling water treatments applied; and

(g) notify an inspector when a low-acid meat product is to be recalled.

SOR/94-683, s. 4(E).

60. Every operator of a registered establishment shall ensure that no low-acid meat product packaged in a hermetically sealed container is thermally processed in the registered establishment unless

c) conserver à l'établissement, pour chaque produit de viande peu acide traité, une description écrite des modes de fonctionnement et d'entretien de chaque unité du système de traitement thermique;

d) conserver à l'établissement une description écrite de la marche à suivre pour le rappel d'un produit de viande peu acide;

e) à la demande de l'inspecteur, fournir par écrit toute donnée pertinente utilisée dans l'élaboration du traitement programmé;

f) conserver, pendant au moins trois ans après la date du traitement, des dossiers suffisamment détaillés sur l'historique du produit de viande peu acide, qui donnent notamment les renseignements suivants :

(i) le volume de production du produit, son identification et sa distribution,

(ii) l'unité du système de traitement thermique utilisée ainsi que la durée, la température et, s'il y a lieu, la pression du traitement utilisé,

(iii) les systèmes utilisés pour contrôler le traitement thermique et les facteurs critiques,

(iv) les renseignements concernant l'entretien et la modification de chaque unité du système de traitement thermique et de chaque dispositif de contrôle,

(v) les écarts par rapport au traitement établi et les mesures correctives prises,

(vi) les résultats de l'incubation,

(vii) s'il y a lieu, les traitements à l'eau de refroidissement utilisés;

g) aviser l'inspecteur lorsqu'un produit de viande peu acide doit être rappelé.

DORS/94-683, art. 4(A).

60. L'exploitant doit s'assurer que le produit de viande peu acide emballé dans un récipient hermétiquement fermé ne subit un traitement thermique à l'établissement agréé que si :

- (a) the container, before being filled, meets the manufacturer's specifications and is in all other respects suitable for its intended use;
- (b) the filling of the container is controlled to ensure compliance with the scheduled process;
- (c) the operation of each closing head is evaluated at frequent intervals and adjusted as required to maintain closures within the designated operating limits of the closing head;
- (d) the container is labelled in a legible and permanent manner to identify the registered establishment, the meat product and the date on which the meat product is thermally processed and, where any part of that information is coded, the meaning of the code used is made available to an inspector on request;
- (e) the thermal processing is carried out under the continuous supervision of a person who has attended a course in thermal processing and has received a certificate of competence on completion of the course;
- (f) the thermal process used meets or exceeds the requirements of the scheduled process;
- (g) a written description of the thermal process to be used for each low-acid meat product and container size is located in a conspicuous place near the unit of thermal processing equipment while the unit is in use;
- (h) each unit of thermal processing equipment is maintained in good working order;
- (i) each unit of thermal processing equipment is equipped with adequate monitoring devices maintained in good working order;
- (j) where batch thermal processing is employed, a heat-sensitive indicator that visually indicates whether the container has been thermally processed is placed on or attached directly or indirectly to the container;
- (k) the container cooling water is of an acceptable microbiological quality and, in the case of water used in a cooling canal system, contains a residual amount of a bactericide at the discharge end of the canal; and
- a) avant le remplissage, le récipient est conforme aux spécifications du fabricant et est, à tous autres égards, acceptable pour l'utilisation prévue;
- b) le remplissage du récipient est contrôlé de façon à assurer la conformité au traitement programmé;
- c) le fonctionnement de chaque sertisseuse est vérifié à intervalles fréquents et chaque sertisseuse est ajustée, au besoin, afin de maintenir la fermeture des récipients dans les limites opérationnelles nominales de la sertisseuse;
- d) le récipient porte une étiquette lisible et permanente permettant d'identifier l'établissement, le produit de viande et la date à laquelle celui-ci a subi un traitement thermique et, dans le cas où l'une de ces données est sous forme de code, l'explication du code est mise à la disposition de l'inspecteur qui la demande;
- e) le traitement thermique est effectué sous la surveillance continue d'une personne qui a suivi un cours sur les traitements thermiques, à l'issue duquel un certificat de compétence lui a été décerné;
- f) le traitement thermique utilisé satisfait aux exigences du traitement programmé ou les dépasse;
- g) une description écrite du traitement thermique utilisé pour chaque produit de viande peu acide et chaque format de récipient est placée bien en vue près de l'unité du système de traitement thermique durant son utilisation;
- h) chaque unité du système de traitement thermique est maintenue en bon état de fonctionnement;
- i) chaque unité du système de traitement thermique est dotée des dispositifs de contrôle voulus, maintenus en bon état de fonctionnement;
- j) dans le cas du traitement thermique par lots, est apposé sur le récipient ou fixé sur lui, directement ou indirectement, un indicateur sensible à la chaleur qui permet de constater visuellement si le récipient a subi ou non le traitement thermique;

(l) the container is handled in a manner that ensures that the container remains hermetically sealed.

k) l'eau de refroidissement des récipients est d'une qualité microbiologique acceptable et, s'il s'agit d'eau utilisée dans un réseau de refroidissement, contient une quantité résiduelle de bactéricide à la sortie du système;

l) le récipient est manutentionné de façon à demeurer hermétiquement fermé.

RECALL PROCEDURES, DISTRIBUTION RECORDS AND COMPLAINTS

MÉTHODES DE RAPPEL, LISTES DE CLIENTS ET PLAINTES

60.1 (1) An operator who has processed, packaged, labelled, stored or distributed a meat product, or any person who imports a meat product, and who learns that the meat product might constitute a risk to the public health or might not meet the requirements of these Regulations shall investigate the matter and notify an inspector.

60.1 (1) L'exploitant qui a transformé, emballé, étiqueté, entreposé ou distribué un produit de viande, ou la personne qui importe celui-ci, et qui apprend qu'il pourrait présenter un risque pour la santé du public ou ne pas satisfaire aux exigences du présent règlement vérifie l'information et avertit un inspecteur.

(2) If the results of the investigation indicate that the meat product constitutes a risk to the public health, the operator or importer shall notify the President immediately after becoming aware of the results.

(2) Si les résultats de l'enquête révèlent que le produit de viande présente un risque pour la santé du public, l'exploitant ou l'importateur avertit le président immédiatement après avoir pris connaissance des résultats.

SOR/2004-280, s. 18.

DORS/2004-280, art. 18.

60.2 (1) Every operator or importer shall develop, implement and maintain written procedures for the recall of meat products that shall meet the requirements set out in the FSEP Manual and the Manual of Procedures.

60.2 (1) L'exploitant ou l'importateur prépare, met en œuvre et tient à jour des méthodes écrites de rappel des produits de viande qui satisfont aux exigences établies dans le Manuel du PASA et le Manuel des méthodes.

(2) The operator or importer shall develop and maintain any product distribution records that are necessary to facilitate the location of products in the event of a product recall.

(2) L'exploitant ou l'importateur prépare et tient à jour les listes de clients dont il a besoin pour retracer facilement les produits en cas de rappel.

(3) The operator or importer shall review the product recall procedures and shall conduct a product recall simulation at least once a year.

(3) L'exploitant ou l'importateur révise ses méthodes de rappel de produits et effectue une simulation de rappel au moins une fois l'an.

(4) On the request of an inspector, the operator or importer shall make available to the inspector, in a readily accessible location, a copy of the product recall procedures, the results of the product recall simulations for the previous year and the product distribution records

(4) L'exploitant ou l'importateur, à la demande de l'inspecteur, met à la disposition de ce dernier, dans un endroit facilement accessible, un exemplaire des méthodes de rappel des produits, les résultats des simulations de rappel pour l'année précédente et les registres de distribution des produits :

(a) for the last three years in the case of any meat product that is treated as a shelf stable in a manner described in any of paragraphs 94(3)(a) to (f); and

(b) for a period that is at least equivalent to twice the possible shelf life for any other meat product.

SOR/2004-280, s. 18.

60.3 Every operator shall prepare written procedures that conform to the requirements set out in the FSEP Manual and keep and maintain records for receiving, investigating and responding to product complaints.

SOR/2004-280, s. 18.

PART III

EXAMINATION, INSPECTION, HUMANE TREATMENT AND SLAUGHTER, PACKAGING AND LABELLING

[SOR/94-683, s. 4; SOR/2001-167, s. 10]

ANTE-MORTEM EXAMINATION, ANTE-MORTEM INSPECTION AND HUMANE TREATMENT AND SLAUGHTER OF FOOD ANIMALS

[SOR/2001-167, s. 10]

61. Every operator and every person engaged in the handling and slaughtering of a food animal in a registered establishment shall comply with sections 62 to 80.

SOR/2001-111, s. 1; SOR/2011-205, s. 45.

61.1 [Repealed, SOR/2011-205, s. 46]

62. (1) No food animal shall be handled in a manner that subjects the animal to avoidable distress or avoidable pain.

(2) No goad or electrical prod shall be applied to the anal, genital or facial region of a food animal.

63. (1) Different species of food animals shall be kept separate from each other.

a) pour les trois années antérieures, dans le cas de produits de viande de longue conservation visés au paragraphe 94(3);

b) pour une durée équivalant à au moins deux fois la durée de conservation, dans le cas de tout autre produit de viande.

DORS/2004-280, art. 18.

60.3 L'exploitant prépare des méthodes écrites et tient un registre concernant la réception, l'examen et le traitement des plaintes liées aux produits. Les méthodes et le registre doivent répondre aux exigences établies dans le Manuel du PASA.

DORS/2004-280, art. 18.

PARTIE III

EXAMEN, INSPECTION, TRAITEMENT ET ABATTAGE SANS CRUAUTÉ, EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

[DORS/94-683, art. 4; DORS/2001-167, art. 10]

EXAMEN ANTE MORTEM, INSPECTION ANTE MORTEM ET TRAITEMENT ET ABATTAGE SANS CRUAUTÉ DES ANIMAUX POUR ALIMENTATION HUMAINE

[DORS/2001-167, art. 10]

61. L'exploitant et tout préposé à la manutention et à l'abattage des animaux pour alimentation humaine dans un établissement agréé doivent se conformer aux articles 62 à 80.

DORS/2001-111, art. 1; DORS/2011-205, art. 45.

61.1 [Abrogé, DORS/2011-205, art. 46]

62. (1) Les animaux pour alimentation humaine doivent être manutentionnés de façon à ne pas subir de souffrances inutiles.

(2) Aucun aiguillon, qu'il soit électrique ou non, ne peut être appliqué sur les régions anale, génitale ou faciale d'un animal pour alimentation humaine.

63. (1) Les différentes espèces d'animaux pour alimentation humaine doivent être gardées séparées les unes des autres.

(2) Every food animal that is obviously diseased or injured shall immediately be segregated from apparently healthy food animals.

(3) Every food animal that is a potential danger to other food animals shall immediately be segregated from those other food animals.

64. Every holding pen that is used for food animals awaiting slaughter shall be provided with adequate ventilation and shall not be used in a manner that results in their overcrowding.

65. Every food animal in a holding pen awaiting slaughter shall be provided with access to potable water and shall, if held for more than 24 hours, be provided with feed.

66. (1) Every shipment of birds, other than ostriches, rheas and emus, presented for slaughter in a registered establishment shall be accompanied by a flock information document completed by the producer in a form acceptable to the Director.

(2) The flock information document shall include

(a) the producer's name and address or a code allowing identification of the producer's name and address;

(b) the identification of the flock of origin by specifying the farm, barn and lot or flock number; and

(c) information, as required by the provisions of the Manual of Procedures that deal with flock information documents, about

(i) the status and history of the health of the flock of origin,

(ii) the veterinary services that have been provided to the birds,

(iii) the husbandry practices that have been followed for the flock of origin,

(iv) the number of birds and crates shipped and the size of the crates, and

(v) the loading of the birds in the transport containers.

(2) L'animal pour alimentation humaine visiblement malade ou blessé doit être immédiatement isolé de ceux qui semblent être sains.

(3) L'animal pour alimentation humaine qui peut constituer un danger pour les autres animaux pour alimentation humaine doit immédiatement être isolé.

64. Le parc destiné aux animaux pour alimentation humaine qui attendent d'être abattus doit être suffisamment aéré et les animaux ne doivent pas y être à l'étroit.

65. L'animal pour alimentation humaine gardé dans un parc en attendant d'être abattu doit avoir accès à de l'eau potable et, s'il est gardé plus de 24 heures, de la nourriture doit lui être fournie.

66. (1) Toute expédition de volaille, autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, qui est présentée pour l'abattage dans un établissement agréé est accompagnée d'un document d'information sur le troupeau, établi par l'éleveur en une forme que le directeur juge acceptable.

(2) Le document d'information sur le troupeau doit comprendre :

a) les nom et adresse de l'éleveur ou un code permettant de les identifier;

b) l'identité du troupeau d'origine, indiquée par les coordonnées de l'exploitation agricole, les coordonnées du bâtiment de celle-ci et le numéro d'identification du lot ou du troupeau;

c) les renseignements suivants, consignés conformément aux dispositions du Manuel des méthodes qui traitent du document d'information sur le troupeau :

(i) les antécédents et l'état sanitaire du troupeau d'origine,

(ii) les services vétérinaires qui ont été prodigués à la volaille,

(iii) les pratiques d'élevage du troupeau d'origine,

(iv) le nombre de volailles et de caisses expédiées, ainsi que les dimensions des caisses,

(3) For every shipment of birds, other than ostriches, rheas and emus, that are slaughtered in a registered establishment, the operator shall keep and retain, for not less than one year beginning on the day on which the birds are slaughtered, records that contain, as required by the provisions of the Manual of Procedures that deal with growers' profiles,

- (a) the information required by subsection (2);
- (b) the date and time at which the slaughter process began;
- (c) the condition of the birds on their arrival and their average weight;
- (d) the number of birds found dead at the time the shipment was presented for slaughter; and
- (e) the number of birds in the shipment that were condemned and the reasons for the condemnation.

SOR/2001-167, s. 11; SOR/2004-280, s. 19; SOR/2012-286, s. 26(F).

67. (1) Subject to subsection (9), every operator who slaughters a bird, other than an ostrich, a rhea or an emu, shall perform, within 24 hours before the time of slaughter, an ante mortem examination of the bird under the supervision of an official veterinarian.

(2) Subject to subsection (9), no food animal shall be slaughtered in a registered establishment unless the animal has been subjected, within 24 hours before the time of slaughter, to

- (a) an ante-mortem examination performed under subsection (1), or
- (b) an ante-mortem inspection performed by an official veterinarian or by an inspector under the supervision of an official veterinarian.

(3) No food animal shall be slaughtered in a registered establishment unless the slaughter has been authorized by an inspector.

(v) les détails relatifs au chargement des volailles dans les conteneurs.

(3) Pour chaque expédition de volaille, autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, qui est abattue dans l'établissement agréé, l'exploitant tient, pendant au moins un an à compter de la date de l'abattage, un registre qui contient, conformément aux dispositions du Manuel des méthodes portant sur le profil de l'éleveur, les renseignements suivants :

- a) les renseignements visés au paragraphe (2);
- b) l'heure et la date auxquelles l'abattage a débuté;
- c) l'état des volailles à leur arrivée et leur poids moyen;
- d) le nombre de volailles faisant partie de l'expédition qui étaient mortes au moment de la présentation pour l'abattage;
- e) le nombre de volailles faisant partie de l'expédition qui ont été condamnées et la raison de leur condamnation.

DORS/2001-167, art. 11; DORS/2004-280, art. 19; DORS/2012-286, art. 26(F).

67. (1) Sous réserve du paragraphe (9), tout exploitant qui abat de la volaille, autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, en effectue, dans les vingt-quatre heures qui précèdent l'abattage, un examen *ante mortem* sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel.

(2) Sous réserve du paragraphe (9), aucun animal pour alimentation humaine ne peut être abattu dans un établissement agréé s'il n'a pas fait l'objet, dans les 24 heures avant l'abattage :

- a) soit d'un examen *ante mortem* effectué aux termes du paragraphe (1);
- b) soit d'une inspection *ante mortem* effectuée par un médecin vétérinaire officiel ou par un inspecteur sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel.

(3) Aucun animal pour alimentation humaine ne peut être abattu dans un établissement agréé sans l'autorisation d'un inspecteur.

(4) On the request of an inspector, the operator shall present a bird, other than an ostrich, a rhea or an emu, to the inspector for an ante-mortem inspection, even if the slaughter of the bird has been authorized under subsection (3).

(5) The operator shall not slaughter a bird that was the subject of a request under subsection (4) unless an inspector has, after that request, inspected the bird and authorized the slaughter of the bird.

(6) Subject to subsection (7), if an operator or an inspector who is not an official veterinarian suspects, in the course of the ante-mortem examination or the ante-mortem inspection of a food animal, that the food animal shows a deviation from normal behaviour or appearance, the food animal shall be held and referred to an official veterinarian for a detailed inspection and instructions regarding its disposition.

(7) An official veterinarian may instruct an operator or an inspector who is not an official veterinarian that food animals with certain deviations from normal behaviour or appearance

(a) are not required to be referred to an official veterinarian for a detailed inspection; and

(b) are to be disposed of in accordance with the instructions provided by an official veterinarian.

(8) An operator shall comply with any instructions from an official veterinarian under subsection (6) or (7).

(9) The Director may specify how an ante-mortem examination or ante-mortem inspection is to be performed, including

(a) the methods and equipment that shall be used; and

(b) the criteria that the operator or the inspector shall take into account in determining whether the ante-mortem examination or the ante-mortem inspection of a shipment of food animals may be performed by

(4) À la demande d'un inspecteur, l'exploitant lui présente toute volaille, autre que l'autruche, le nandou ou l'émeu, pour une inspection *ante mortem*, même si l'autorisation visée au paragraphe (3) a déjà été donnée.

(5) Aucune volaille ayant fait l'objet d'une demande visée au paragraphe (4) ne peut être abattue à moins que, après cette demande, un inspecteur ne l'ait inspectée et n'ait donné son autorisation pour l'abattage.

(6) Sous réserve du paragraphe (7), si, au cours de l'examen *ante mortem* ou de l'inspection *ante mortem*, l'exploitant ou l'inspecteur qui n'est pas médecin vétérinaire officiel soupçonne que l'animal pour alimentation humaine présente une déviation par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale, il le détient et le renvoie à un médecin vétérinaire officiel pour une inspection détaillée et pour obtenir des instructions sur la façon dont il doit en être disposé.

(7) Un médecin vétérinaire officiel peut aviser un exploitant ou un inspecteur qui n'est pas lui-même médecin vétérinaire officiel :

a) que les animaux pour alimentation humaine qui présentent certaines déviations par rapport au comportement normal ou à l'apparence normale n'ont pas à être renvoyés à un médecin vétérinaire officiel pour une inspection détaillée;

b) qu'il doit être disposé de ces animaux selon les instructions d'un médecin vétérinaire officiel.

(8) L'exploitant doit se conformer aux instructions du médecin vétérinaire officiel données aux termes des paragraphes (6) ou (7).

(9) Le directeur peut préciser la manière dont l'examen *ante mortem* ou l'inspection *ante mortem* doit être effectué, y compris :

a) la méthode à suivre et l'équipement à utiliser;

b) les critères dont l'exploitant ou l'inspecteur doivent tenir compte pour déterminer si l'examen *ante mortem* ou l'inspection *ante mortem* d'une expédition

(i) the examination or inspection of a sample from the shipment, or

(ii) in the case of a shipment of birds, other than ostriches, rheas and emus, the examination of the flock information document for the shipment.

SOR/2001-167, s. 11; SOR/2004-280, s. 20.

68. (1) An operator shall comply with any instructions from an official veterinarian that a food animal must be condemned or must be held and segregated from all other food animals for rest, treatment or slaughter.

(2) [Repealed, SOR/2001-111, s. 2]

SOR/92-292, s. 10; SOR/2001-111, s. 2; SOR/2001-167, s. 12; SOR/2012-286, s. 27(F).

69. The carcass of every food animal destined for slaughter that dies by a means other than slaughter shall be condemned and handled in accordance with section 54.

70. [Repealed, SOR/2001-167, s. 13]

71. (1) Every condemned food animal shall be segregated and identified as condemned in a manner satisfactory to the Director.

(2) Every food animal identified as condemned shall be slaughtered in an area of the registered establishment that is part of the live animal area or the inedible products area and shall be handled in accordance with section 54.

SOR/2001-167, s. 13; SOR/2012-286, s. 28(E).

72. [Repealed, SOR/2001-167, s. 14]

73. The operator shall ensure that

(a) every food animal designated as held by an official veterinarian is segregated and identified as being held; and

d'animaux pour alimentation humaine peut être effectuée :

(i) par examen ou inspection d'un échantillon de l'expédition,

(ii) dans le cas de volailles, autres que l'autruche, le nandou ou l'émeu, par vérification du document d'information sur le troupeau accompagnant l'expédition.

DORS/2001-167, art. 11; DORS/2004-280, art. 20.

68. (1) L'exploitant se conforme aux instructions d'un médecin vétérinaire officiel relativement à la condamnation d'un animal pour alimentation humaine ou à sa détention et à son isolement par rapport à tout autre animal pour alimentation humaine en vue de le mettre au repos, le soigner ou l'abattre.

(2) [Abrogé, DORS/2001-111, art. 2]

DORS/92-292, art. 10; DORS/2001-111, art. 2; DORS/2001-167, art. 12; DORS/2012-286, art. 27(F).

69. La carcasse de tout animal pour alimentation humaine destiné à l'abattage mort avant l'abattage doit être condamnée et faire l'objet des mesures prévues à l'article 54.

70. [Abrogé, DORS/2001-167, art. 13]

71. (1) Tout animal pour alimentation humaine condamné doit être isolé et désigné comme étant condamné d'une façon que le directeur juge satisfaisante.

(2) Tout animal pour alimentation humaine désigné comme étant condamné doit être abattu dans une aire de l'établissement agréé faisant partie de l'aire des animaux vivants ou de l'aire des produits inestomposables et faire l'objet des mesures prévues à l'article 54.

DORS/2001-167, art. 13; DORS/2012-286, art. 28(A).

72. [Abrogé, DORS/2001-167, art. 14]

73. L'exploitant doit veiller à ce que :

a) tout animal pour alimentation humaine détenu par un médecin vétérinaire officiel soit isolé et désigné comme étant détenu;

(b) the carcass derived from a food animal that was identified as being held is also identified as being held until the completion of the post-mortem examination or post-mortem inspection of the carcass.

SOR/2001-167, s. 14.

74. [Repealed, SOR/2001-167, s. 15]

75. No food animal identified as being held shall be slaughtered without the authorization of an inspector.

SOR/2001-167, s. 15.

76. [Repealed, SOR/99-369, s. 3]

77. Despite section 79, every food animal that is ritually slaughtered in accordance with Judaic or Islamic law shall be restrained and slaughtered by means of a cut resulting in rapid, simultaneous and complete severance of the jugular veins and carotid arteries, in a manner that causes the animal to lose consciousness immediately.

SOR/99-369, s. 4.

78. No food animal, other than a bird or domesticated rabbit, shall be suspended for the purpose of slaughter unless, immediately before being suspended, it is rendered unconscious or killed by a method set out in section 79.

SOR/99-369, s. 4.

79. Every food animal that is slaughtered shall, before being bled,

(a) be rendered unconscious in a manner that ensures that it does not regain consciousness before death, by one of the following methods:

- (i) by delivering a blow to the head by means of a penetrating or non-penetrating mechanical device in a manner that causes immediate loss of consciousness,
- (ii) by exposure to a gas or a gas mixture in a manner that causes a rapid loss of consciousness, or
- (iii) by the application of an electrical current in a manner that causes immediate loss of consciousness; or

b) la carcasse d'un animal pour alimentation humaine désigné comme étant détenu soit désignée elle aussi comme étant détenue, jusqu'à ce que son examen *post mortem* ou son inspection *post mortem* soit terminé.

DORS/2001-167, art. 14.

74. [Abrogé, DORS/2001-167, art. 15]

75. Il est interdit d'abattre un animal pour alimentation humaine qui a été désigné comme étant détenu sans l'autorisation d'un inspecteur.

DORS/2001-167, art. 15.

76. [Abrogé, DORS/99-369, art. 3]

77. Malgré l'article 79, l'animal pour alimentation humaine abattu selon un rite conforme aux lois judaïques ou islamiques doit être immobilisé et abattu par le sectionnement rapide, complet et simultané des jugulaires et des carotides, de façon qu'il perde conscience immédiatement.

DORS/99-369, art. 4.

78. L'animal pour alimentation humaine, sauf la volaille et le lapin domestique, ne peut être suspendu à des fins d'abattage que si, immédiatement avant d'être suspendu, il a été rendu inconscient ou tué selon l'une des méthodes visées à l'article 79.

DORS/99-369, art. 4.

79. Tout animal pour alimentation humaine qui est abattu doit, avant la saignée :

a) soit être rendu inconscient de façon qu'il ne reprenne pas connaissance avant sa mort, selon l'une des méthodes suivantes :

- (i) par un coup sur la tête asséné au moyen d'un dispositif mécanique pénétrant ou non pénétrant, de façon qu'il perde conscience immédiatement,
- (ii) par exposition à un gaz ou une combinaison de gaz, de façon qu'il perde conscience rapidement,
- (iii) par l'application d'un courant électrique, de façon qu'il perde conscience immédiatement;

(b) be killed by one of the methods set out in paragraph (a) or, in the case of a bird or a domesticated rabbit, by rapid decapitation.

SOR/93-160, s. 9; SOR/99-369, s. 4.

80. No equipment or instrument for restraining, slaughtering or rendering unconscious any food animal shall be used by any person for those purposes

(a) unless the person is, by reason of the person's competence and physical condition, able to do so without subjecting the animal to avoidable distress or avoidable pain; or

(b) where the condition of the equipment or instrument or the manner in which or the circumstances under which the equipment or instrument is used might subject the animal to avoidable distress or avoidable pain.

POST-MORTEM EXAMINATION AND INSPECTION

[SOR/2001-167, s. 16]

81. [Repealed, SOR/2001-167, s. 17]

82. Every operator shall ensure that

(a) all blood harvested from a food animal in a registered establishment for processing as an edible meat product is identified in a manner that indicates the carcass of the food animal from which the blood was harvested; and

(b) every part that is removed from the carcass of a food animal in a registered establishment is identified in a manner that indicates the carcass from which the part was removed, if the part is removed before the carcass is subjected to a post-mortem examination or a post-mortem inspection.

SOR/2001-167, s. 18.

83. (1) Subject to subsection (5), every operator of a registered establishment shall ensure that the carcass of a food animal slaughtered in the registered establishment and all blood of the food animal that is harvested for processing as an edible meat product are, in the course of dressing the carcass, presented for

b) soit être tué selon l'une des méthodes décrites à l'alinéa a) ou, dans le cas d'une volaille ou d'un lapin domestique, par décapitation rapide.

DORS/93-160, art. 9; DORS/99-369, art. 4.

80. Tout instrument ou matériel servant à la contention ou à l'abattage des animaux pour alimentation humaine ou destiné à rendre ces derniers inconscients n'est utilisé que si :

a) l'habileté et la condition physique de l'utilisateur lui permettent de le faire sans causer de souffrances inutiles à l'animal;

b) l'état de l'instrument ou du matériel, ou le mode ou les circonstances d'utilisation de ceux-ci, n'exposent vraisemblablement pas l'animal à des souffrances inutiles.

EXAMEN POST MORTEM ET INSPECTION POST MORTEM

[DORS/2001-167, art. 16]

81. [Abrogé, DORS/2001-167, art. 17]

82. L'exploitant doit s'assurer :

a) que le sang recueilli, à des fins de transformation en tant que produit de viande comestible, d'un animal pour alimentation humaine dans l'établissement agréé est désigné de façon à indiquer la carcasse de l'animal dont il provient;

b) que toute partie enlevée de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine dans l'établissement agréé est désignée de façon à indiquer la carcasse dont elle provient, si elle est enlevée avant que la carcasse soit soumise à un examen *post mortem* ou à une inspection *post mortem*, selon le cas.

DORS/2001-167, art. 18.

83. (1) Sous réserve du paragraphe (5), tout exploitant doit veiller à ce que la carcasse de l'animal pour alimentation humaine abattu dans son établissement et le sang de l'animal recueilli à des fins de transformation en tant que produit de viande comestible soient soumis, au cours de l'habillage, à :

(a) a post-mortem examination by the operator under the supervision of an official veterinarian, in the case of an animal to which a post-mortem examination program applies; or

(b) a post-mortem inspection by an official veterinarian or by an inspector under the supervision of an official veterinarian, in any other case.

(2) Subject to subsection (3), if an operator or an inspector who is not an official veterinarian finds, in the course of the post-mortem examination or the post-mortem inspection, that the blood harvested from a food animal or the carcass or a part of the carcass of a food animal shows a deviation from normal appearance, or is derived from a food animal identified as being held, all the blood from the food animal and the carcass and all its parts shall be held and referred to an official veterinarian for detailed inspection and for instructions regarding the disposition of the blood and the carcass and its parts.

(3) An official veterinarian may instruct an operator or an inspector who is not an official veterinarian that blood, carcasses or parts of carcasses with certain deviations from normal appearance

(a) are not required to be referred to an official veterinarian for detailed inspection; and

(b) are to be disposed of in accordance with the instructions provided by an official veterinarian.

(4) An operator shall comply with any instructions from an official veterinarian under subsection (2) or (3).

(5) The Director may specify how a post-mortem examination or post-mortem inspection is to be performed, including

(a) the methods and equipment that shall be used; and

(b) the criteria that shall be taken into account in determining which parts, if any, of the carcass of a food

a) un examen *post mortem* effectué par l'exploitant sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel, dans le cas d'un animal visé par un programme d'examen *post mortem*;

b) une inspection *post mortem* effectuée par un médecin vétérinaire officiel ou par un inspecteur sous la supervision d'un médecin vétérinaire officiel, dans les autres cas.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), si, au cours de l'examen *post mortem* ou de l'inspection *post mortem*, l'exploitant ou l'inspecteur qui n'est pas médecin vétérinaire officiel constate que du sang recueilli d'un animal pour alimentation humaine, sa carcasse ou une partie de sa carcasse présente une déviation par rapport à l'apparence normale ou provient d'un animal pour alimentation humaine désigné comme étant détenu, il détient tout le sang et toutes les parties de la carcasse et les renvoie à un médecin vétérinaire officiel pour une inspection détaillée et pour obtenir des instructions sur la façon dont il doit en être disposé.

(3) Un médecin vétérinaire officiel peut aviser un exploitant ou un inspecteur qui n'est pas lui-même médecin vétérinaire officiel :

a) que le sang, les carcasses ou parties de carcasses qui présentent certaines déviations par rapport à l'apparence normale n'ont pas à être renvoyés à un médecin vétérinaire officiel pour une inspection détaillée;

b) qu'il doit être disposé de ce sang, ces carcasses ou parties de carcasses selon les instructions d'un médecin vétérinaire officiel.

(4) L'exploitant doit se conformer aux instructions du médecin vétérinaire officiel données aux termes des paragraphes (2) ou (3).

(5) Le directeur peut préciser la manière dont l'examen *post mortem* ou l'inspection *post mortem* doit être effectué, y compris :

a) la méthode à suivre et l'équipement à utiliser;

b) les critères dont il faut tenir compte pour déterminer quelles parties, le cas échéant, de la carcasse des

animal need to be examined or inspected in order that a post-mortem examination or post-mortem inspection may be considered to have been performed on the carcass.

SOR/2001-167, s. 19.

84. [Repealed, SOR/2005-253, s. 4]

85. (1) The operator shall ensure that

(a) every carcass of a food animal and every part of a carcass of a food animal identified as condemned is handled in accordance with section 54; and

(b) if the carcass of a food animal is condemned, all blood harvested from that food animal is also condemned and is handled in accordance with section 54.

(2) Horns, hooves, hair and, in the case of poultry, heads, feet and feathers, derived from the condemned carcass of a food animal may, unless otherwise directed by an official veterinarian, be salvaged as inedible products without subsequent treatment as condemned material.

SOR/92-292, s. 11(F); SOR/2001-167, ss. 20, 27(F).

86. (1) If an official veterinarian instructs an operator that a part of a carcass must be removed and condemned, the operator shall ensure that the part is removed from the carcass and handled in accordance with section 54.

(2) That part of the carcass of a food animal remaining after the removal referred to in subsection (1) may be identified as edible by an operator in accordance with Part I.

SOR/92-292, s. 12; SOR/2001-167, s. 21.

87. [Repealed, SOR/2001-167, s. 22]

88. In a registered establishment an operator may, in accordance with section 54, treat as a condemned meat product

(a) any meat product not identified as being held; or

(b) with the consent of an inspector, any meat product identified as being held.

animaux doivent être examinées ou inspectées pour que l'examen *post mortem* ou l'inspection *post mortem* de toute la carcasse soit considéré comme ayant été effectué.

DORS/2001-167, art. 19.

84. [Abrogé, DORS/2005-253, art. 4]

85. (1) L'exploitant doit veiller à ce que :

a) toute carcasse d'un animal pour alimentation humaine ou toute partie de celle-ci qui est désignée comme étant condamnée fasse l'objet des mesures prévues à l'article 54;

b) si la carcasse est condamnée, tout le sang recueilli de cet animal pour alimentation humaine soit aussi condamné et fasse l'objet des mesures prévues à l'article 54.

(2) Les cornes, les sabots et les poils et, dans le cas de la volaille, la tête, les pieds et les plumes provenant de la carcasse d'un animal pour alimentation humaine condamnée peuvent être récupérés comme produits inco-mestibles, sans être traités comme matériel condamné, sauf directive contraire du médecin vétérinaire officiel.

DORS/92-292, art. 11(F); DORS/2001-167, art. 20 et 27(F).

86. (1) Si un médecin vétérinaire officiel avise un exploitant qu'une partie de carcasse doit être enlevée et condamnée, celui-ci doit veiller à ce que la partie soit enlevée de la carcasse et qu'elle fasse l'objet des mesures prévues à l'article 54.

(2) Le reste de la carcasse visée au paragraphe (1) peut être désignée par l'exploitant comme étant comestible, en conformité avec la partie I.

DORS/92-292, art. 12; DORS/2001-167, art. 21.

87. [Abrogé, DORS/2001-167, art. 22]

88. L'exploitant peut, dans l'établissement agréé, traiter comme produit de viande condamné conformément à l'article 54 :

a) un produit de viande qui n'est pas désigné comme étant détenu;

PACKAGING AND LABELLING

89. Subject to section 122, every operator shall ensure that a meat product that is packaged and labelled in a registered establishment is packaged and labelled in accordance with sections 90 to 120 of these Regulations and with the *Food and Drug Regulations*, the *Consumer Packaging and Labelling Regulations* and all applicable regulations made under the *Canada Agricultural Products Act*.

SOR/94-683, s. 4.

90. Subject to section 91, the meat products set out in Column I of an item of Schedule II shall not be prepackaged in weights other than the permitted weights set out in Column II of that item.

91. Section 90 does not apply in respect of meat products that are

- (a) prepackaged at random weights and subsequently labelled with the net weight for retail sale;
- (b) packaged in hermetically sealed containers in accordance with section 58; or
- (c) prepackaged at weights over 1 kg.

SOR/2000-415, s. 1.

92. (1) No material used in packaging or labelling a meat product in a registered establishment shall come into contact with the meat product if the contact might prevent the meat product from conforming to the requirements of these Regulations or the *Food and Drug Regulations*.

(2) No material used in packaging or labelling a meat product in a registered establishment shall come into contact with the meat product unless the material

- (a) is durable and effective, having regard to the manner in which it is used; and

b) avec l'autorisation de l'inspecteur, un produit de viande qui est désigné comme étant détenu.

EMBALLAGE ET ÉTIQUETAGE

89. Sous réserve de l'article 122, l'exploitant s'assure que le produit de viande emballé et étiqueté dans l'établissement agréé l'est conformément aux articles 90 à 120 du présent règlement, au *Règlement sur les aliments et drogues*, au *Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* et aux règlements applicables pris en vertu de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*.

DORS/94-683, art. 4.

90. Sous réserve de l'article 91, le produit de viande figurant à la colonne I de l'annexe II ne peut être préemballé que selon les poids indiqués à la colonne II de cette annexe.

91. L'article 90 ne s'applique pas aux produits de viande suivants :

- a) les produits de viande de poids variable préemballés sur l'étiquette desquels le poids net est subséquent inscrit pour la vente au détail;
- b) les produits de viande emballés dans des récipients hermétiquement fermés conformément à l'article 58;
- c) les produits de viande préemballés dont le poids est supérieur à 1 kg.

DORS/2000-415, art. 1.

92. (1) Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit de viande ne peut entrer en contact avec le produit si un tel contact peut rendre le produit non conforme au présent règlement ou au *Règlement sur les aliments et drogues*.

(2) Le matériel utilisé à l'établissement agréé pour emballer ou étiqueter un produit de viande ne peut entrer en contact avec le produit que si ce matériel :

- a) est durable et efficace, compte tenu de son utilisation;

(b) is suitable for the purpose for which it is to be used and is registered by the Director in a register kept for that purpose.

93. (1) For the purposes of the Act and these Regulations, the prescribed meat inspection legend is the meat inspection legend set out in Figures 1, 2 and 3 of Schedule III.

(2) Subject to subsection (3), the registration number shall be substituted for the numbers “00” where they appear in the meat inspection legend in Figures 1, 2 and 3 of Schedule III.

(3) The meat inspection legend, without the registration number, may be placed on the label of a meat product where the label is applied to

(a) a hermetically sealed container that is labelled as prescribed in paragraph 60(d);

(b) a casing or bag closed by a metal clip, if the registration number is legibly engraved on the metal clip and is visible when the clip is closed; or

(c) a cardboard container, a corrugated fibreboard container, a bulk container or a plastic container, if the registration number is clearly marked elsewhere on the principal display panel.

(4) The meat inspection legend

(a) where placed on a label, shall have no transverse measurement through the centre of the legend of less than 10 mm; and

(b) where stamped or branded directly on a meat product, shall have no transverse measurement through the centre of the legend of less than 25 mm.

SOR/2003-6, s. 87.

94. (1) Subject to section 122, every label used in a registered establishment in connection with a meat product identified as edible shall include or consist of the following:

(a) in the case of an immediate container of a prepackaged meat product or a tag, other than an official tag, attached to a prepackaged meat product,

b) convient aux fins auxquelles il est destiné et est enregistré par le directeur dans un registre tenu à cette fin.

93. (1) Pour l'application de la Loi et du présent règlement, l'estampille est l'une ou l'autre de celles qui figurent à l'annexe III.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), le numéro d'agrément remplace les zéros dans les figures 1, 2 et 3 de l'annexe III.

(3) L'estampille sans numéro d'agrément peut être apposée sur l'étiquette d'un produit de viande qui est apposée :

a) soit sur un récipient hermétiquement fermé, étiqueté de la manière prévue à l'alinéa 60d);

b) soit sur un boyau ou un sac fermé au moyen d'un crampon métallique, si le numéro d'agrément est gravé lisiblement sur le crampon et s'il est visible quand le crampon est fermé;

c) soit sur un contenant en carton, en carton-fibres ou en plastique ou un contenant de vrac, si le numéro d'agrément figure ailleurs sur la partie principale.

(4) L'estampille ne peut avoir d'axe transversal d'une longueur :

a) inférieure à 10 mm, si elle est apposée sur l'étiquette;

b) inférieure à 25 mm, si elle est apposée directement sur le produit de viande.

DORS/2003-6, art. 87.

94. (1) Sous réserve de l'article 122, l'étiquette utilisée à l'établissement agréé relativement à un produit de viande désigné comme étant comestible :

a) porte, dans le cas du contenant intérieur d'un produit de viande préemballé ou d'une étiquette, autre qu'une étiquette officielle, fixée sur un produit de viande préemballé :

- (i) the identity of the meat product in terms of its common name or in terms that are descriptive of the meat product,
 - (ii) except in the case of a meat product prepackaged at a random weight, the net quantity of the meat product,
 - (iii) the operator's name and the address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or the name and address of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words "Prepared for" and "Préparé pour",
 - (iv) the meat inspection legend,
 - (v) subject to sections 118 to 120, a list of the names of every ingredient and component in the product where the product is a prepared meat product,
 - (vi) subject to subsection (3), storage instructions,
 - (vii) where the durable life of the meat product is 90 days or less, the words "Best before" and "Meilleur avant" followed by the durable life date, and
 - (viii) in the case of a dressed carcass derived from a young chicken or young duck, or a portion thereof, that may contain kidneys, the words "May contain kidneys";
- (b) in the case of a bulk container,
- (i) the identity of the meat product in terms of its common name or in terms that are descriptive of the meat product,
 - (ii) the net quantity of the meat product,
 - (iii) the operator's name and the address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or the name and address of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words "Prepared for" or "Préparé pour",
 - (i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel ou des termes qui le décrivent,
 - (ii) sauf s'il s'agit d'un produit de viande à poids variable préemballé, la quantité nette du produit de viande,
 - (iii) le nom de l'exploitant de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande et l'adresse de cet établissement ou les nom et adresse de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté précédés des mentions « Préparé pour » et « Prepared for »,
 - (iv) l'estampille,
 - (v) sous réserve des articles 118 à 120, s'il s'agit d'un produit de viande préparé, la liste des ingrédients et constituants,
 - (vi) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d'entreposage,
 - (vii) lorsque la durée de conservation est d'au plus 90 jours, les mentions «Meilleur avant» et «Best before», suivies de la date limite de conservation,
 - (viii) s'il s'agit de tout ou partie d'une carcasse habillée d'un jeune poulet ou d'un jeune canard qui peut contenir des reins, la mention « Peut contenir des reins »;
- b) porte, dans le cas d'un contenant de vrac :
- (i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel ou des termes qui le décrivent,
 - (ii) la quantité nette du produit de viande,
 - (iii) le nom de l'exploitant de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande et l'adresse de cet établissement ou les nom et adresse de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté précédés des mentions « Préparé pour » et « Prepared for »,
 - (iv) à l'exception du contenant de vrac qui contient un produit de viande préemballé, l'estampille,

- (iv) except where the bulk container contains a prepackaged meat product, the meat inspection legend,
 - (v) subject to sections 118 to 120, a list of the names of every ingredient and component in the product where the product is a prepared meat product that is not prepackaged,
 - (vi) subject to subsection (3), storage instructions, and
 - (vii) if the bulk container contains an unlabelled dressed carcass derived from a young chicken or young duck, or a portion thereof, that may contain kidneys, the words “May contain kidneys”;
- (c) in the case of a breast tag applied to a dressed poultry carcass or to the dressed carcass of a domesticated rabbit,
- (i) the identity of the meat product in terms of its common name,
 - (ii) the operator’s name and the address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or the name and address of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words “Prepared for” and “Préparé pour”,
 - (iii) the meat inspection legend, and
 - (iv) in the case of a dressed carcass derived from a young chicken or young duck, that may contain kidneys, the words “May contain kidneys”;
- (d) in the case of a tag, other than a tag referred to in paragraphs (a) and (c), used to identify a meat product as edible,
- (i) the identity of the meat product in terms of its common name or in terms that are descriptive of the meat product,
 - (ii) the net quantity of the meat product,
 - (iii) the operator’s name and the address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or the name and address of the
- (v) sous réserve des articles 118 à 120, s’il s’agit d’un produit de viande préparé non préemballé, la liste des ingrédients et constituants,
 - (vi) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d’entreposage,
 - (vii) s’il contient tout ou partie d’une carcasse habillée non étiquetée d’un jeune poulet ou d’un jeune canard qui peut contenir des reins, la mention « Peut contenir des reins »;
- c) porte, dans le cas d’un médaillon de poitrine fixé sur une carcasse habillée de volaille ou de lapin domestique :
- (i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel,
 - (ii) le nom de l’exploitant de l’établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande et l’adresse de cet établissement ou les nom et adresse de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté précédés des mentions « Préparé pour » et « Prepared for »,
 - (iii) l’estampille,
 - (iv) s’il s’agit d’une carcasse habillée d’un jeune poulet ou d’un jeune canard qui peut contenir des reins, la mention « Peut contenir des reins »;
- d) porte, dans le cas d’une étiquette, autre qu’une étiquette ou un médaillon visés aux alinéas a) et c), utilisée pour désigner un produit de viande comme étant comestible :
- (i) la désignation du produit de viande, soit son nom usuel ou des termes qui le décrivent,
 - (ii) la quantité nette du produit de viande,
 - (iii) le nom de l’exploitant de l’établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande et l’adresse de cet établissement ou les nom et adresse de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté précédés des mentions « Préparé pour » et « Prepared for »,
 - (iv) l’estampille,

person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words “Prepared for” or “Préparé pour”,

(iv) the meat inspection legend,

(v) subject to sections 118 to 120, a list of the names of every ingredient and component in the product where the product is a prepared meat product,

(vi) subject to subsection (3), storage instructions, and

(vii) in the case of a dressed carcass derived from a young chicken or young duck, or a portion thereof, that may contain kidneys, the words “May contain kidneys”;

(e) in the case of a meat inspection legend applied directly to a meat product or applied indirectly thereto by means of a printed and sealed bag or a label used in conjunction with a sealed bag, the meat inspection legend.

(2) Every label applied to a meat product identified for use as animal food or for use for medicinal purposes shall include

(a) the identity of the meat product in terms that are descriptive of the meat product;

(b) in the case of a meat product identified for use as animal food, the words “Animal food” or “Aliments pour animaux”, or the words naming the animal species for which the meat product is intended, followed by the word “Food” or preceded by the words “Aliments pour”;

(c) in the case of a meat product identified for medicinal purposes, the words “For medicinal purposes” or “À des fins médicinales”, or the words “For pharmaceutical purposes” or “À des fins pharmaceutiques”, as the case may be;

(d) the net quantity of the meat product;

(e) the operator’s name and the address of the registered establishment where the meat product was pro-

(v) sous réserve des articles 118 à 120, s’il s’agit d’un produit de viande préparé, la liste des ingrédients et constituants,

(vi) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d’entreposage,

(vii) s’il s’agit de tout ou partie d’une carcasse habillée d’un jeune poulet ou d’un jeune canard qui peut contenir des reins, la mention « Peut contenir des reins »;

e) est constituée de l’estampille, dans le cas d’une estampille apposée directement sur un produit de viande ou indirectement sur celui-ci au moyen d’un sac scellé et imprimé ou d’une étiquette utilisée avec un sac scellé.

(2) L’étiquette apposée sur un produit de viande désigné comme aliment pour animaux ou à des fins médicinales porte :

a) la désignation du produit, soit des termes qui le décrivent;

b) dans le cas d’un produit de viande désigné comme aliment pour animaux, les mentions «Aliment pour animaux» ou «Animal food», ou une indication de l’espèce à laquelle le produit est destiné, précédée de la mention «Aliment pour» ou suivie du mot «Food»;

c) dans le cas d’un produit de viande désigné à des fins médicinales, les mentions «À des fins médicinales» ou «For medicinal purposes», ou «À des fins pharmaceutiques» ou «For pharmaceutical purposes», selon le cas;

d) la quantité nette du produit de viande;

e) le nom de l’exploitant de l’établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande et l’adresse de cet établissement ou les nom et

duced or labelled or the name and address of the person for whom the meat product was produced or labelled, preceded by the words “Prepared for” or “Préparé pour”;

(f) the registration number; and

(g) subject to subsection (3), storage instructions.

(3) The label of any meat product identified as edible, for use for medicinal purposes or for use as animal food shall indicate if the meat product should be kept refrigerated or kept frozen, except if the meat product

(a) is packaged in a hermetically sealed container and treated to achieve commercial sterility;

(b) is dried to attain a water activity of 0.85 or less;

(c) has a pH of 4.6 or lower;

(d) is packaged in salt or a saturated salt solution;

(e) is fermented and has a pH of 5.3 or less, and a water activity of 0.90 or less, at the end of the fermentation within the time set out in the Manual of Procedures; or

(f) has been subjected to a treatment, approved by the Director, that ensures the stability of the meat product when it is stored at normal room temperature.

(4) No meat product that is identified as edible shall be described on the label by a name set out in Column I of an item of Schedule I unless the meat product conforms to the standards set out in Columns II to V of that item.

(5) No meat product that is identified as edible, that is identified for use for medicinal purposes or that is identified for use as animal food shall be described on the label as a carcass, cut, organ or tissue of an animal unless the name of the animal species from which it was derived is also shown.

adresse de la personne pour laquelle le produit de viande a été produit ou étiqueté précédés des mentions « Préparé pour » et « Prepared for »,

f) le numéro d’agrément;

g) sous réserve du paragraphe (3), les instructions d’entreposage.

(3) L’étiquette d’un produit de viande désigné comme étant comestible, à des fins médicinales ou comme aliment pour animaux, doit indiquer si le produit doit être gardé au froid ou demeurer congelé, sauf s’il s’agit d’un produit de viande :

a) qui est emballé dans un récipient hermétiquement fermé et qui a subi un traitement permettant d’obtenir la stérilité commerciale;

b) qui est séché jusqu’à ce que l’activité de l’eau atteigne au plus 0,85;

c) dont le pH est d’au plus 4,6;

d) qui est emballé dans du sel ou une solution saline saturée;

e) qui est fermenté et dont le pH est d’au plus 5,3 et l’activité de l’eau est d’au plus 0,90, ces valeurs devant être établies à la fin de la période de fermentation, dans le délai prévu au Manuel des méthodes;

f) qui a fait l’objet d’un traitement approuvé par le directeur assurant sa stabilité lorsqu’il est entreposé à la température normale de la pièce.

(4) Aucun produit de viande désigné comme étant comestible ne peut être identifié sur l’étiquette par un des noms indiqués à la colonne I de l’annexe I à moins qu’il ne soit conforme aux normes applicables énoncées aux colonnes II à V de cette annexe.

(5) Aucun produit de viande désigné comme étant comestible, à des fins médicinales ou comme aliment pour animaux ne peut être identifié sur l’étiquette comme étant la carcasse, la coupe, l’organe ou le tissu d’un animal à moins que le nom de l’espèce animale de laquelle il provient ne soit aussi indiqué.

(6) No word or phrase set out in Column I of an item of Schedule IV shall be shown on the label of a meat product unless the meat product meets the requirements set out in Column II of that item.

(6.1) If any meat product is not a ready-to-eat meat product but has the appearance of or could be mistaken for a ready-to-eat meat product, the meat product shall bear the following information on its label:

(a) the words “must be cooked”, “raw product”, “uncooked” or any equivalent words or word as part of the common name of the product to indicate that the product requires cooking before consumption; and

(b) comprehensive cooking instructions such as an internal temperature-time relationship that, if followed, will result in a ready-to-eat meat product.

(6.2) No meat product label shall bear any word or words that could indicate or suggest that the meat product is a ready-to-eat meat product unless the meat product complies with section 22.

(7) No word, picture or design that conveys a false or misleading impression as to the contents, quality, quantity, weight, method or date of production or manufacture or place of origin of the contents of any meat product bearing the meat inspection legend shall be used on the label of or in connection with the meat product.

(8) Where the label of a meat product indicates that the meat product has been derived from one or more species of food animals, the label shall not be used for the meat product unless all meat product ingredients of that meat product are derived from those species of food animals.

(9) The term “ham” shall not be used on the label of a meat product unless the meat product is derived from the hind leg of a dressed swine carcass above the tarsal joint.

(10) [Repealed, SOR/2003-6, s. 88]

SOR/99-369, s. 5; SOR/2003-6, s. 88; SOR/2004-280, s. 21; SOR/2011-234, s. 8; SOR/2012-286, s. 29(E).

(6) Aucun terme indiqué à la colonne I de l'annexe IV ne peut figurer sur l'étiquette d'un produit de viande à moins que celui-ci ne réponde aux exigences énoncées à la colonne II de cette annexe.

(6.1) Tout produit de viande qui n'est pas un produit prêt à manger, mais qui en a l'apparence ou qui pourrait passer pour tel, porte sur son étiquette les renseignements suivants :

a) les expressions « doit être cuit », « produit cru » ou « non cuit », selon le cas, ou un terme équivalent inclus dans le nom usuel du produit afin d'indiquer que le produit doit être cuit avant d'être consommé;

b) des directives de cuisson détaillées telles qu'une combinaison de la température interne et du temps de cuisson qui, si elles sont suivies, rendent le produit prêt à manger.

(6.2) Il est interdit d'inscrire sur l'étiquette d'un produit de viande non conforme à l'article 22 un mot ou une mention indiquant ou suggérant qu'il est prêt à manger.

(7) Aucun mot, aucune image ni aucun dessin donnant une impression fautive ou trompeuse quant au contenu, à la qualité, à la quantité, au poids, au procédé ou à la date de production ou de fabrication ou au lieu d'origine du contenu d'un produit de viande qui porte l'estampille ne peuvent être utilisés sur l'étiquette de ce produit ou en rapport avec celui-ci.

(8) L'étiquette d'un produit de viande qui indique que celui-ci provient d'une ou de plusieurs espèces d'animaux pour alimentation humaine ne peut être utilisée relativement au produit que si tous les ingrédients carnés contenus dans celui-ci proviennent des espèces animales indiquées.

(9) Le mot « jambon » ne peut être utilisé sur l'étiquette d'un produit de viande que si celui-ci provient de la cuisse de la carcasse de porc habillée, au-dessus de l'articulation tarsienne.

(10) [Abrogé, DORS/2003-6, art. 88]

DORS/99-369, art. 5; DORS/2003-6, art. 88; DORS/2004-280, art. 21; DORS/2011-234, art. 8; DORS/2012-286, art. 29(A).

95. (1) Subject to sections 115 and 122, every meat product shipped from a registered establishment shall bear a label that meets the requirements of section 94.

(2) Every carcass and half carcass, other than that of a bird or domesticated rabbit, that is not, as a result of a post-mortem examination or a post-mortem inspection, identified as being held or condemned shall be stamped with the meat inspection legend before refrigeration.

(3) All meat products shall be labelled with the production date or with a code identifying the production lot.

SOR/92-292, s. 13; SOR/94-683, s. 4; SOR/2001-167, s. 23; SOR/2003-6, s. 89.

96. (1) Subject to subsections (2) to (4), the information required by section 94 to be included on the label of a meat product shall be shown on the principal display panel.

(2) The information required by subparagraphs 94(1)(a)(iii) to (v) and (vii) may be shown on a panel other than the principal display panel.

(3) The information required by subparagraph 94(1)(a)(vii) may be shown on that part of the label that is applied to the bottom of the container if a clear indication of the location of the required information appears elsewhere on the label.

(4) In the case of a bulk container sealed with a tamper-evident seal, the meat inspection legend required by subparagraph 94(1)(b)(iv) may be shown on the seal and, if it is shown on the seal, may be shown on a panel other than the principal display panel.

SOR/93-232, s. 2; SOR/2003-6, s. 90.

97. (1) Subject to subsections (2) to (8) and section 122, all markings required by these Regulations to be shown on a label used in connection with a meat product shall be shown in both official languages, except that the operator's name and the address of the registered establishment where the meat product was produced or labelled or the name and address of the person for whom

95. (1) Sous réserve des articles 115 et 122, le produit de viande expédié de l'établissement agréé porte une étiquette conforme à l'article 94.

(2) Toute carcasse ou demi-carcasse, autre que celle d'une volaille ou d'un lapin domestique, qui n'est pas désignée comme étant détenue ou condamnée par suite d'un examen *post mortem* ou d'une inspection *post mortem* doit être marquée de l'estampille avant d'être réfrigérée.

(3) Tout produit de viande doit porter une étiquette indiquant la date de production ou le code d'identification du lot de production.

DORS/92-292, art. 13; DORS/94-683, art. 4; DORS/2001-167, art. 23; DORS/2003-6, art. 89.

96. (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (4), les renseignements exigés par l'article 94 doivent figurer sur la partie principale de l'étiquette du produit de viande.

(2) Les renseignements exigés par les sous-alinéas 94(1)a)(iii) à (v) et (vii) peuvent figurer sur un espace autre que la partie principale.

(3) Les renseignements exigés par le sous-alinéa 94(1)a)(vii) peuvent figurer sur la partie de l'étiquette qui est appliquée au bas du contenant si leur emplacement est indiqué clairement ailleurs sur l'étiquette.

(4) Dans le cas d'un contenant de vrac fermé au moyen d'un témoin d'inviolabilité, l'estampille exigée par le sous-alinéa 94(1)b)(iv) peut être apposée sur le témoin, auquel cas elle peut figurer sur un espace autre que la partie principale.

DORS/93-232, art. 2; DORS/2003-6, art. 90.

97. (1) Sous réserve des paragraphes (2) à (8) et de l'article 122, les renseignements devant figurer sur l'étiquette utilisée relativement à un produit de viande en application du présent règlement doivent être dans les deux langues officielles, à l'exception du nom de l'exploitant de l'établissement agréé dans lequel a été produit ou étiqueté le produit de viande et de l'adresse de cet établissement ou du nom de la personne pour laquelle le pro-

the meat product was produced or labelled may be shown in one of the official languages.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of the label of a non-retail container or of any tag referred to in paragraph 94(1)(d) where all of the information required by paragraphs 94(1)(b) and 123(e) is shown in one of the official languages.

(3) Subject to subsections (4) to (6), subsection (1) does not apply in respect of a local product or test market product where

(a) it is sold in a local government unit in which one of the official languages is the mother tongue of less than 10 per cent of the total number of persons residing in the local government unit; and

(b) the information required by these Regulations to be shown on the label of those products is shown in the official language that is the mother tongue of at least 10 per cent of the total number of persons residing in the local government unit.

(4) Where one of the official languages is the mother tongue of less than 10 per cent of the total number of persons residing in a local government unit and the other official language is the mother tongue of less than 10 per cent of the total number of persons residing in the same local government unit, subsection (3) does not apply.

(5) Subsection (3) does not apply in respect of a test market product unless the dealer who intends to conduct the test marketing of the product has, at least six weeks before conducting the test marketing, filed with the Minister of Agriculture and Agri-Food a notice of intention to do so.

(6) A test market product shall, for the purpose of subsection (3), cease to be a test market product on the expiration of 12 consecutive months after the date on which it was first offered for sale as a test market product, but any test market product that was acquired for resale by a dealer, other than the dealer who filed the notice of intention referred to in subsection (5), before the expiration of those 12 consecutive months, shall contin-

duit de viande a été produit ou étiqueté, qui peuvent être indiqués dans l'une ou l'autre de ces langues.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'étiquette d'un contenant qui n'est pas destiné à la vente au détail ou à une étiquette visée à l'alinéa 94(1)d), si tous les renseignements exigés par les alinéas 94(1)b) et 123e) sont donnés dans l'une ou l'autre des langues officielles.

(3) Sous réserve des paragraphes (4) à (6), le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit local ou au produit d'essai lorsque les conditions suivantes sont réunies :

a) le produit est vendu dans une collectivité locale où l'une des langues officielles est la langue maternelle de moins de 10 pour cent de la population;

b) les renseignements devant figurer sur l'étiquette de ce produit, en application du présent règlement, sont dans la langue officielle qui est la langue maternelle d'au moins 10 pour cent de la population de cette collectivité locale.

(4) Le paragraphe (3) ne s'applique pas aux collectivités locales où chacune des langues officielles est la langue maternelle de moins de 10 pour cent de la population.

(5) Le paragraphe (3) ne s'applique au produit d'essai que si le fournisseur qui entend sonder le marché du produit a déposé auprès du ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire, six semaines avant le sondage, un avis d'intention.

(6) Pour l'application du paragraphe (3), le produit d'essai cesse d'en être un à l'expiration d'une période de douze mois consécutifs suivant son introduction à ce titre sur le marché. Si, avant l'expiration de cette période, il a été acheté pour revente par un commerçant autre que celui qui a déposé l'avis d'intention visé au paragraphe (5), il reste, pour l'application du paragraphe (3), produit d'essai jusqu'à ce qu'il soit vendu au consommateur.

ue to be a test market product, for the purposes of subsection (3), until it is sold to a consumer.

(7) Subsection (1) does not apply in respect of a specialty product if the information required by these Regulations to be shown on the label of a meat product is shown in one of the official languages.

(8) Where there are one or more surfaces on the label of a meat product that are of at least the same size and prominence as the principal display panel, the information required by these Regulations to be shown on the principal display panel may be shown in one official language if that information is shown in the other official language on one of those other surfaces.

SOR/2000-184, s. 78; SOR/2011-234, s. 9.

98. (1) Subject to subsection (2), all or part of the label of a meat product shall be applied to the principal display surface.

(2) Where the container of a prepackaged meat product is mounted on a display card, the label may be applied to the side of the display card that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use.

99. (1) For the purposes of this section and sections 100 and 101, the height of a character is, where words appear in upper case, the height of an upper case letter and, where words appear in lower case or in a mixture of upper and lower case, the height of the lower case letter “o”.

(2) Subject to section 100, all information required by these Regulations to be shown on a label shall be shown in a manner easily legible to any person under normal or customary conditions of sale or use and shall be in characters not less than 1.6 mm in height.

(3) The numerical quantity in the declaration of net quantity shall be shown in bold-face type in characters not less than the following height:

(a) 1.6 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is not more than 32 cm²;

(7) Le paragraphe (1) ne s’applique pas au produit spécial si les renseignements devant figurer sur son étiquette en application du présent règlement sont dans l’une ou l’autre des langues officielles.

(8) Lorsque l’étiquette d’un produit de viande comporte une ou plusieurs surfaces ayant au moins les mêmes dimensions et la même importance que la partie principale, les renseignements figurant sur la partie principale en application du présent règlement peuvent être dans l’une des langues officielles seulement s’ils figurent dans l’autre langue officielle sur l’une des autres surfaces.

DORS/2000-184, art. 78; DORS/2011-234, art. 9.

98. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l’étiquette d’un produit de viande doit être apposée entièrement ou en partie sur la principale surface exposée.

(2) Lorsque le contenant d’un produit de viande préemballé est monté sur un carton de présentation, l’étiquette peut être placée sur le côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d’utilisation.

99. (1) Pour l’application du présent article et des articles 100 et 101, la hauteur d’un caractère désigne la hauteur des lettres majuscules, lorsque les mots sont imprimés en majuscules, et la hauteur de la lettre minuscule «o», lorsque les mots sont imprimés en minuscules ou en majuscules et en minuscules.

(2) Sous réserve de l’article 100, les renseignements devant figurer sur l’étiquette en application du présent règlement doivent être facilement lisibles dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d’utilisation et être en caractères d’au moins 1,6 mm de hauteur.

(3) Les données numériques de la déclaration de quantité nette doivent figurer en caractères gras dont la hauteur est d’au moins :

a) 1,6 mm, lorsque la principale surface exposée est d’au plus 32 cm²;

(b) 3.2 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 32 cm² but not more than 258 cm²;

(c) 6.4 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 258 cm² but not more than 645 cm²;

(d) 9.5 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 645 cm² but not more than 2 580 cm²; and

(e) 12.7 mm, where the area of the principal display surface of the container or bulk container is more than 2 580 cm².

(4) Where a container is mounted on a display card and the declaration of net quantity is shown on the display card, the height of the characters shall be proportionate to the total area of the side of the display card that is displayed or visible under normal or customary conditions of sale or use.

100. Where the area of the principal display surface of a container is not more than 10 cm² and all the information required by these Regulations to be shown on a label is shown on the principal display panel, that information, other than the information contained in the declaration of net quantity, may be in characters not less than 0.8 mm in height.

101. Where a word or phrase set out in Column I of an item of Schedule IV is shown on the label of a meat product, it shall be shown immediately preceding or immediately following the identity of the meat product.

102. (1) The net quantity of a meat product shall be shown in metric units.

(2) Where the declaration of net quantity is shown in metric and Canadian units, those units shall be grouped together.

(3) If the net quantity in the declaration of net quantity of a meat product is less than one metric unit, it shall be shown using

(a) the decimal system with the numeral zero before the decimal point; or

b) 3,2 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 32 cm² sans dépasser 258 cm²;

c) 6,4 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 258 cm² sans dépasser 645 cm²;

d) 9,5 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 645 cm² sans dépasser 2 580 cm²;

e) 12,7 mm, lorsque la principale surface exposée est de plus de 2 580 cm².

(4) Lorsque le contenant est monté sur un carton de présentation sur lequel figure la déclaration de quantité nette, la hauteur des caractères doit être proportionnée à la surface totale du côté du carton de présentation qui est exposé ou visible dans les conditions normales ou habituelles de vente ou d'utilisation.

100. Lorsque la principale surface exposée du contenant ne dépasse pas 10 cm² et que tous les renseignements devant figurer sur l'étiquette en application du présent règlement figurent sur la principale surface exposée, ces renseignements, sauf ceux de la déclaration de quantité nette, peuvent être en caractères d'une hauteur de 0,8 mm ou plus.

101. Tout terme figurant à la colonne I de l'annexe IV doit, lorsqu'il paraît sur l'étiquette d'un produit de viande, précéder ou suivre immédiatement la désignation du produit de viande.

102. (1) La quantité nette du produit de viande doit être exprimée en unités métriques.

(2) Lorsque la quantité nette est exprimée en unités canadiennes et en unités métriques, celles-ci doivent être indiquées ensemble.

(3) La quantité nette inférieure à une unité qui est indiquée sur la déclaration de quantité nette d'un produit de viande en unités métriques doit être exprimée :

a) soit en décimales, auquel cas le zéro précédant la virgule doit être indiqué;

(b) words.

SOR/2003-6, s. 91; SOR/2006-221, s. 15(E).

103. (1) The declaration of net quantity of a meat product shall reflect the actual quantity of the meat product within the tolerances prescribed by the *Consumer Packaging and Labelling Act*.

(2) Subject to subsection (4), the declaration of net quantity of a meat product shall show the quantity of the meat product by weight.

(3) The declaration of net quantity of a meat product packed in brine or vinegar shall show the quantity of the meat product by weight exclusive of the free liquid.

(4) The declaration of net quantity of the following meat products shall be expressed by volume:

- (a) beans with pork;
- (b) infant foods;
- (c) junior foods;
- (d) soups; and
- (e) mincemeat.

104. If a declaration of net quantity shown in metric units is in the decimal system, it shall be shown to three decimal places, except that if the net quantity is less than 100 g or 100 mL, it may be shown to two decimal places and, in either case, any final zero occurring to the right of the decimal point need not be shown.

SOR/2003-6, s. 92.

105. [Repealed, SOR/2003-6, s. 93]

106. (1) Subject to subsection (2), the declaration of net quantity of a meat product shown in metric units shall be in

- (a) millilitres, where the net volume of the product is less than 1 000 mL, except that 500 mL may be shown as being one-half L or 0.5 L;
- (b) litres, where the net volume is 1 000 mL or more;

b) soit en lettres.

DORS/2003-6, art. 91; DORS/2006-221, art. 15(A).

103. (1) La déclaration de quantité nette d'un produit de viande doit indiquer la quantité nette réelle, compte tenu des tolérances prévues sous le régime de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

(2) Sous réserve du paragraphe (4), la déclaration de quantité nette d'un produit de viande indique la quantité en poids.

(3) La déclaration de quantité nette d'un produit de viande emballé dans la saumure ou le vinaigre indique le poids du produit de viande sans le liquide de couverture.

(4) La déclaration de quantité nette indique la quantité nette en volume pour les produits de viande suivants :

- a) fèves au lard;
- b) aliments pour bébés;
- c) aliments pour enfants;
- d) soupes;
- e) mince-meat.

104. La déclaration de quantité nette indiquée en unités métriques qui comporte des décimales doit être exprimée avec trois décimales, sauf que la quantité nette inférieure à 100 g ou 100 mL peut être exprimée avec deux décimales et, dans tous les cas, si la dernière décimale à la droite de la virgule est un zéro, celui-ci peut être retranché.

DORS/2003-6, art. 92.

105. [Abrogé, DORS/2003-6, art. 93]

106. (1) Sous réserve du paragraphe (2), la déclaration de quantité nette d'un produit de viande indiquée en unités métriques doit être exprimée :

- a) en millilitres, pour les volumes nets inférieurs à 1 000 mL, sauf le volume de 500 mL, qui peut être indiqué comme étant un demi-litre ou comme 0,5 L;
- b) en litres, pour les volumes nets de 1 000 mL ou plus;

(c) grams, where the net weight is less than 1 000 g, except that 500 g may be shown as being one-half kg or 0.5 kg; and

(d) kilograms, where the net weight is 1 000 g or more.

(2) The declaration of net quantity of a prepackaged random-weight meat product shown in metric units may be in grams or a decimal fraction of a kilogram, where the net weight is less than 1 000 g.

SOR/2003-6, s. 94; SOR/2006-221, s. 16(E).

107. (1) Subject to subsection (2), where a meat product is sold as one unit but consists of two or more meat products that are packaged separately and labelled with the markings required to be shown on meat products in accordance with section 94, the declaration of net quantity shall show

(a) where there are different classes of products in the unit, the number of products in each class and the identity of each class in terms of its common name;

(b) the total net quantity of identical products in the unit or the net quantity of each of the identical products in the unit; and

(c) if a class of product in the unit contains only one product, the net quantity of that product.

(2) Subsection (1) does not apply where a meat product consists of less than seven identical meat products that are packaged separately and

(a) the meat products are each labelled to show all the markings required to be shown on meat products in accordance with section 94; and

(b) the markings are clearly visible at the time of sale.

108. Subject to sections 118 to 120,

(a) the ingredients of a meat product shall be listed on the label of the meat product in descending order of their proportion in the product or as a percentage of the product; and

c) en grammes, pour les poids nets inférieurs à 1 000 g, sauf le poids de 500 g, qui peut être indiqué comme un demi-kilogramme ou comme 0,5 kg;

d) en kilogrammes, pour les poids nets de 1 000 g ou plus.

(2) La déclaration de quantité nette d'un produit de viande préemballé de poids aléatoire indiquée en unités métriques peut être exprimée en grammes ou en fractions décimales d'un kilogramme, si le poids net est inférieur à 1 000 g.

DORS/2003-6, art. 94; DORS/2006-221, art. 16(A).

107. (1) Sous réserve du paragraphe (2), dans le cas d'un produit de viande vendu comme une seule unité, mais composé d'au moins deux produits de viande emballés séparément et dont l'étiquette porte les renseignements visés à l'article 94, la déclaration de quantité nette doit indiquer :

a) si l'unité est formée de différentes catégories de produits, le nombre de produits de chaque catégorie et le nom usuel de ces catégories;

b) la quantité nette totale de produits identiques dans l'unité ou la quantité nette de chaque produit identique;

c) si une catégorie de produits dans l'unité ne contient qu'un produit, la quantité nette de ce produit.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au produit de viande qui est constitué de moins de sept produits de viande identiques emballés séparément si :

a) d'une part, chacun de ces produits est étiqueté conformément à l'article 94;

b) d'autre part, les renseignements que porte l'étiquette de ces produits sont bien en vue au moment de la vente.

108. Sous réserve des articles 118 à 120 :

a) les ingrédients d'un produit de viande doivent figurer sur l'étiquette de celui-ci par ordre décroissant de leur proportion dans le produit ou selon le pourcentage du produit qu'ils représentent;

(b) the components of the ingredients of a meat product shall be listed on the label of the meat product

(i) immediately after the ingredient of which they are components, in such a manner as to indicate that they are components of that ingredient, and

(ii) in descending order of their proportion in the ingredient.

109. Where a meat product is imported into Canada and subsequently packaged or labelled in a registered establishment without undergoing processing in a registered establishment, the label used for the meat product shall bear, in addition to the information required by section 94 and subject to subsection 97(1), the words “Product of” and “Produit de” followed by the name of the country from which the meat product originated, marked in a conspicuous manner, in close proximity to the identity of the meat product.

110. [Repealed, SOR/2013-75, s. 3]

111. The meat inspection legend shall not be applied to a meat product or the label of a meat product unless the meat inspection legend meets the requirements of section 93.

112. (1) The meat inspection legend shall not be applied to or used in connection with any meat product unless the meat product

(a) is permitted to be identified as edible under Part I; or

(b) is identified as edible for the purpose of export and meets the requirements of the importing country.

(2) Subject to subsection (3), the meat inspection legend shall not be applied in any place other than a registered establishment.

(3) The meat inspection legend may be applied at a location other than a registered establishment where it is applied to a transport container of a meat product intended for export.

113. [Repealed, SOR/94-683, s. 4]

b) les constituants des ingrédients d'un produit de viande doivent figurer sur l'étiquette de celui-ci :

(i) immédiatement après chaque ingrédient dont ils font partie de manière à montrer qu'ils en sont les constituants,

(ii) par ordre décroissant de leur proportion dans l'ingrédient.

109. Lorsqu'un produit de viande est importé, puis emballé ou étiqueté à l'établissement agréé sans y être transformé, l'étiquette utilisée relativement à ce produit doit, en plus des renseignements visés à l'article 94 et sous réserve du paragraphe 97(1), porter les mentions «Produit de» et «Product of» suivies du nom du pays d'origine, bien en vue près de la désignation du produit.

110. [Abrogé, DORS/2013-75, art. 3]

111. L'estampille ne peut être apposée sur un produit de viande ou sur l'étiquette d'un produit de viande que si elle est conforme à l'article 93.

112. (1) L'estampille ne peut être apposée sur un produit de viande ou utilisée relativement à un tel produit que si ce dernier :

a) soit peut être désigné comme étant comestible conformément à la partie I;

b) soit est désigné comme étant comestible pour l'exportation et satisfait aux exigences du pays importateur.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), l'estampille ne peut être apposée que dans l'établissement agréé.

(3) L'estampille peut être apposée dans un lieu autre qu'un établissement agréé, lorsqu'elle est apposée sur un conteneur de produits de viande destinés à l'exportation.

113. [Abrogé, DORS/94-683, art. 4]

114. (1) Subject to subsection (2) and sections 115 and 122, no meat product that is an edible dressed carcass, a part of the dressed carcass or an edible organ removed from the carcass shall be shipped from a registered establishment unless the meat product has been identified as edible

- (a) by stamping or branding the meat product with the meat inspection legend;
- (b) in the case of a dressed poultry carcass or the dressed carcass of a domesticated rabbit, by labelling it with a breast tag marked in accordance with paragraph 94(1)(c); or
- (c) in the case of a meat product that is contained in a sealed container, by means of a printed meat inspection legend that is visible on or within the container.

(2) Subsection (1) does not apply in respect of an edible dressed carcass, a part of the dressed carcass or an edible organ removed from the carcass that is packaged in a container or bulk container that is labelled in accordance with sections 94 and 109.

SOR/92-292, s. 15; SOR/94-683, s. 4.

115. A meat product may be shipped from a registered establishment without having a label marked on it in accordance with this Part where

- (a) it is shipped from the registered establishment in a bulk container or transport container that was sealed with an official seal under the authority of an inspector to another establishment that is registered for an activity set out in paragraph 27(1)(b) or (e);
- (b) it is accompanied by
 - (i) a document from the operator stating that the meat product is edible, and
 - (ii) in the case of a prepared meat product, an ingredient listing; and
- (c) the official seal is broken only with the consent of an inspector.

116. (1) For the purpose of section 5 of the Act, inspectors and operators are authorized to apply the meat inspection legend to meat products and to reproduce or

114. (1) Sous réserve du paragraphe (2) et des articles 115 et 122, le produit de viande qui est une carcasse habillée comestible, une partie de celle-ci ou un organe comestible provenant d'une telle carcasse ne peut être expédié de l'établissement agréé à moins d'avoir été désigné comme étant comestible, de l'une des façons suivantes:

- a) par apposition de l'estampille;
- b) dans le cas d'une carcasse habillée de volaille ou de lapin domestique, par fixation d'un médaillon de poitrine conforme à l'alinéa 94(1)c);
- c) dans le cas d'un produit de viande placé dans un contenant scellé, par apposition de l'estampille imprimée sur le contenant ou à l'intérieur de celui-ci qui est visible.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique ni à une carcasse habillée comestible, ni à une partie de celle-ci, ni à un organe comestible provenant d'une telle carcasse qui sont emballés dans un contenant ou un contenant de vrac étiqueté conformément aux articles 94 et 109.

DORS/92-292, art. 15; DORS/94-683, art. 4.

115. Le produit de viande peut être expédié de l'établissement agréé sans porter une étiquette conforme à la présente partie si les conditions suivantes sont réunies:

- a) il est expédié dans un contenant de vrac ou un conteneur fermés à l'aide d'un témoin d'inviolabilité officiel avec l'autorisation de l'inspecteur à un autre établissement agréé pour l'une des activités visées aux alinéas 27(1)b) ou e);
- b) il est accompagné:
 - (i) d'un document de l'exploitant précisant que le produit de viande est comestible,
 - (ii) dans le cas d'un produit de viande préparé, de la liste de ses ingrédients;
- c) le témoin d'inviolabilité officiel n'est brisé qu'avec l'autorisation de l'inspecteur.

116. (1) Pour l'application de l'article 5 de la Loi, les inspecteurs et les exploitants sont autorisés à apposer l'estampille sur un produit de viande, à la reproduire ou

otherwise use the meat inspection legend with respect to meat products.

(2) For the purpose of section 5 of the Act, the following persons are authorized to reproduce the meat inspection legend or to advertise or sell, or to have in their possession for any of those purposes, a label or other material that shows the meat inspection legend:

(a) printers of labels and manufacturers of containers, if they deliver the labels and containers bearing the meat inspection legend to the operators who are authorized to use them;

(b) publishers of material on the subject of meat inspection;

(c) publishers of material advertising meat products produced in registered establishments; and

(d) printers of official export labels and manufacturers of meat inspection legend stamps, if they deliver the stickers and stamps directly to an Executive Director, Operations, of the Agency.

SOR/94-683, s. 4; SOR/2003-6, s. 95.

117. For the purposes of paragraph 5(b) of the Act, purveyors of meat products are authorized to advertise or sell or have in their possession for any such purpose a meat product to which the meat inspection legend has been applied.

118. Components of ingredients added to a meat product shall be shown on the label as prescribed by sections B.01.008 to B.01.010 of the *Food and Drug Regulations*.

SOR/93-232, s. 2.

119. [Repealed, SOR/93-232, s. 2]

120. (1) Where it is an acceptable manufacturing practice for an operator to omit from a meat product any food that is ordinarily an ingredient of the meat product or a component of an ingredient thereof or substitute in whole or in part in a meat product any other food for a

à l'utiliser de quelque autre façon relativement à un produit de viande.

(2) Pour l'application de l'article 5 de la Loi, les personnes ci-après sont autorisées à reproduire l'estampille, à faire de la publicité pour une étiquette ou un objet sur lequel figure l'estampille ou à vendre ou à avoir en leur possession pour une de ces fins une telle étiquette ou un tel objet :

a) les imprimeurs d'étiquettes et les fabricants de contenants, pourvu que ces étiquettes et contenants soient destinés à des exploitants autorisés à les utiliser;

b) les éditeurs d'écrits portant sur l'inspection des viandes;

c) les éditeurs d'écrits publicitaires portant sur des produits de viande produits dans un établissement agréé;

d) les imprimeurs d'étiquettes officielles pour l'exportation et les fabricants d'étampes portant l'estampille, pourvu que ces auto-collants et étampes soient directement livrés au directeur exécutif des opérations de l'Agence.

DORS/94-683, art. 4; DORS/2003-6, art. 95.

117. Pour l'application de l'alinéa 5b) de la Loi, les fournisseurs de produits de viande sont autorisés à faire de la publicité pour un produit de viande auquel est apposée l'estampille ou à le vendre ou l'avoir en leur possession à ces fins.

118. Les constituants des ingrédients ajoutés à un produit de viande doivent être indiqués sur l'étiquette tel que l'exigent les articles B.01.008 à B.01.010 du *Règlement sur les aliments et drogues*.

DORS/93-232, art. 2.

119. [Abrogé, DORS/93-232, art. 2]

120. (1) Lorsqu'il est reconnu comme pratique industrielle acceptable pour l'exploitant de ne pas inclure dans un produit de viande un aliment qui est normalement un ingrédient de ce produit ou un constituant d'un tel ingrédient ou de remplacer dans un produit de viande

food that is ordinarily an ingredient or a component of an ingredient, the list of ingredients on the label of the meat product may, for the 12 month period beginning at the time the label is applied to the meat product, show as ingredients of the meat product or components of ingredients thereof the foods that may be omitted and the foods that may be substituted, where

- (a) all the foods that may be used as ingredients or components throughout the 12 month period are shown in the list of ingredients;
- (b) it is clearly stated as part of the list of ingredients that the food shown as an ingredient or component may not be present or that another food may be substituted for a food shown as an ingredient or component; and
- (c) the foods that may be omitted or substituted are grouped with those of the same class of foods that are used as ingredients or components and the foods within each of the groups are listed in descending order of the proportion in which they are likely to be used during the 12 month period.

(2) Where it is an acceptable manufacturing practice for an operator to vary the proportions of ingredients of a meat product or components of an ingredient thereof, the list of ingredients on the label of the meat product may, for the 12 month period beginning at the time the label is applied to the meat product, show the ingredients or components in the same proportions throughout the 12 month period, where

- (a) it is clearly stated as part of the list of ingredients that the proportions indicated are subject to change; and
- (b) the ingredients or components are listed in descending order of the proportion in which they are likely to be used during the 12 month period.

tout ou partie d'un tel aliment par un autre aliment, la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit de viande peut, pour une période de 12 mois à compter du moment où l'étiquette est apposée sur le produit de viande, indiquer comme ingrédients ou constituants les aliments qui peuvent être omis et ceux qui peuvent être utilisés pour les remplacer si à la fois :

- a) tous les aliments qui peuvent être utilisés comme ingrédients ou constituants pendant ces 12 mois sont indiqués dans la liste;
- b) il est clairement précisé dans la liste que l'aliment indiqué comme ingrédient ou constituant peut être omis ou qu'un autre aliment peut lui être substitué;
- c) les aliments qui peuvent être omis ou remplacés sont groupés avec ceux de la même catégorie d'aliments qui sont utilisés comme ingrédients ou constituants et les aliments dans chaque groupe sont énumérés par ordre décroissant des proportions dans lesquelles ils seront vraisemblablement utilisés au cours des 12 mois.

(2) Lorsqu'il est reconnu comme pratique industrielle acceptable pour l'exploitant de varier les proportions des ingrédients ou de leurs constituants dans un produit de viande, la liste des ingrédients figurant sur l'étiquette du produit de viande peut, pour une période de 12 mois à compter du moment où l'étiquette est apposée sur le produit de viande, indiquer les ingrédients ou les constituants dans les mêmes proportions pendant toute cette période, si à la fois :

- a) il est clairement précisé dans la liste des ingrédients que les proportions indiquées peuvent changer;
- b) les ingrédients ou les constituants sont indiqués par ordre décroissant des proportions dans lesquelles ils seront vraisemblablement utilisés au cours des 12 mois.

PART IV

TRADE

MEAT PRODUCTS FOR EXPORT

121. No operator shall identify as edible any meat product intended for export unless the meat product meets the requirements of the importing country and is packaged and labelled in accordance with section 122.

SOR/93-160, s. 10.

122. (1) Subject to subsection (2), every operator shall package and label a meat product intended for export in accordance with the requirements of the importing country or, where no such requirements exist, shall package and label the meat product as required by Part III.

(2) Every operator shall ensure that a meat product that is produced for export as an edible meat product and does not meet the requirements of these Regulations for a meat product intended for sale, use or consumption as an edible meat product in Canada is, in addition to being packaged and labelled in accordance with all other requirements of these Regulations, labelled as being for export.

SOR/93-160, s. 10.

122.1 In any meat inspection certificate used for the purpose of exporting meat products, a statement that the meat products are derived from food animals that received ante-mortem and post-mortem veterinary inspection at the time of slaughter means that the food animals were subjected to ante-mortem examination or ante-mortem inspection and that the meat products were subjected to post-mortem examination or post-mortem inspection, in accordance with these Regulations.

SOR/2001-167, s. 24.

122.2 No person shall return or have returned to Canada a meat product that was exported from Canada unless the meat product is

PARTIE IV

COMMERCE

EXPORTATION

121. Il est interdit à l'exploitant de désigner comme étant comestible un produit de viande destiné à l'exportation, sauf si le produit est conforme aux exigences du pays importateur et est emballé et étiqueté conformément à l'article 122.

DORS/93-160, art. 10.

122. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit emballer et étiqueter un produit de viande destiné à l'exportation en conformité avec les exigences du pays importateur ou, à défaut de telles exigences, de la manière prescrite par la partie III.

(2) L'exploitant doit s'assurer que le produit de viande qui est destiné à être exporté comme produit de viande comestible et qui n'est pas conforme aux exigences du présent règlement relatives au produit de viande destiné à être vendu, utilisé ou consommé au Canada comme produit de viande comestible, en plus d'être conforme aux autres exigences d'emballage et d'étiquetage du présent règlement, porte la mention que le produit est destiné à l'exportation.

DORS/93-160, art. 10.

122.1 Dans tout certificat d'inspection utilisé pour les fins de l'exportation de produits de viande, la déclaration portant que les produits de viande proviennent d'animaux pour alimentation humaine qui ont été soumis à des inspections vétérinaires *ante mortem* et *post mortem* au moment de l'abattage signifie que les animaux ont été soumis à un examen *ante mortem* ou à une inspection *ante mortem* ainsi qu'à un examen *post mortem* ou une inspection *post mortem* conformément au présent règlement.

DORS/2001-167, art. 24.

122.2 Nul ne peut rapporter ou faire rapporter au Canada un produit de viande qui en a été exporté à moins de satisfaire aux conditions suivantes :

- (a) authorized for return by an inspector;
- (b) delivered to a registered establishment that has the required facilities for a reinspection; and
- (c) reinspected by an inspector.

SOR/2004-280, s. 22.

MEAT PRODUCTS FOR IMPORT

123. A meat product may be imported into Canada if

- (a) the compositional standards and labelling requirements for the meat product are the standards and labelling requirements to which the meat product would have to conform if it were produced in a registered establishment in Canada;
- (b) in the case of a meat product packaged in a hermetically sealed container, a code has not been used to replace the processing establishment number on the container;
- (c) in the case of a meat product identified as edible, instead of being marked or stamped with the meat inspection legend, the meat product has been marked with the official inspection mark of the government of the country of origin, prescribed by the national legislation of that country, to indicate that the meat product has been prepared in an establishment operating in accordance with the national meat inspection legislation of that country;
- (d) the words “Product of” and “Produit de”, followed by the name of the country of origin, are marked in a conspicuous manner in close proximity to the common name of the meat product on the label used in connection with the meat product;
- (e) in the case of a meat product identified for use as animal food, the label bears the words “Plant Number” or “Numéro d’usine” followed by the number of the foreign establishment in which the meat product was prepared; and
- (f) the meat product was manufactured in an establishment that was operating under a Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) principles based sys-

- a) le retour est autorisé par un inspecteur;
- b) le produit est livré à un établissement agréé doté des installations nécessaires pour effectuer des inspections;
- c) il y est réinspecté par un inspecteur.

DORS/2004-280, art. 22.

IMPORTATION

123. Tout produit de viande peut être importé au Canada si :

- a) les normes de composition et les exigences en matière d’étiquetage sont les mêmes que celles qui s’appliqueraient si ce produit était fabriqué au Canada dans l’établissement agréé;
- b) dans le cas d’un produit de viande emballé dans un récipient hermétiquement fermé, le numéro de l’établissement de transformation, et non un code de remplacement, figure sur le récipient;
- c) dans le cas d’un produit de viande désigné comme comestible, il porte, au lieu de l’estampille, la marque d’inspection officielle du gouvernement du pays d’origine qui est prévue par la législation de ce pays et qui atteste qu’il a été préparé dans un établissement qui est exploité conformément à la législation de ce pays régissant l’inspection des viandes;
- d) les mentions «Produit de» et «Product of», suivies du nom du pays d’origine, sont apposées bien en vue près du nom usuel du produit de viande sur l’étiquette utilisée relativement au produit;
- e) dans le cas d’un produit de viande désigné comme aliment pour animaux, l’étiquette porte soit la mention «Numéro d’usine», soit la mention «Plant Number», suivie du numéro de l’établissement étranger où le produit a été préparé;
- f) le produit de viande a été fabriqué dans un établissement qui appliquait un système fondé sur les principes de l’Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) que le président juge équivalent au

tem determined by the President to be equivalent to the Food Safety Enhancement Program (FSEP) established by the Agency.

SOR/93-160, s. 11; SOR/2001-167, s. 25; SOR/2003-6, s. 96; SOR/2004-280, s. 23; SOR/2012-286, s. 30.

124. The importer of a meat product who has been given a notice for the removal of the meat product from Canada referred to in subsection 18(1) of the Act shall present the meat product to an inspector for verification of the removal of the meat product at the time and place of its removal.

PART V

ADMINISTRATION

INSPECTION SERVICES

[SOR/98-133, s. 4]

125. In this Part,

“designated paid holiday” means a day specified in article M-20 of the *Agreement between the Treasury Board and the Public Service Alliance of Canada — Master Agreement — (PSAC) 300*; (*jour férié désigné payé*)

“holiday” [Repealed, SOR/95-510, s. 1]

“import shipment” means a shipment of meat products covered by an official meat inspection certificate for the purpose of importing the meat products into Canada; (*expédition liée à l’importation*)

“inspection station” means a place designated by the Director; (*poste d’inspection*)

“scheduled work shift” means a work shift that is agreed to by the President and an operator and that,

(a) in the case of a slaughter shift, does not exceed 7.5 hours per inspection station in one day and 37.5 hours per inspection station in one work week, excluding meal times, and

(b) in the case of a work shift other than a slaughter shift,

(i) does not exceed 7.5 hours in one day and 37.5 hours in one work week, excluding meal times, or

Programme d’amélioration de la salubrité des aliments (PASA) établi par l’Agence.

DORS/93-160, art. 11; DORS/2001-167, art. 25; DORS/2003-6, art. 96; DORS/2004-280, art. 23; DORS/2012-286, art. 30.

124. L’importateur d’un produit de viande à qui un avis de retrait visé au paragraphe 18(1) de la Loi a été délivré doit présenter à l’inspecteur le produit à la date, à l’heure et au lieu où celui-ci est retiré du Canada pour que l’inspecteur en vérifie le retrait.

PARTIE V

ADMINISTRATION

SERVICES D’INSPECTION

[DORS/98-133, art. 4]

125. Les définitions qui suivent s’appliquent à la présente partie.

«expédition liée à l’importation» Expédition de produits de viande visés par un certificat officiel d’inspection des viandes en vue de leur importation au Canada. (*import shipment*)

«jour férié» [Abrogée, DORS/95-510, art. 1]

«jour férié désigné payé» Jour mentionné à l’article M-20 de la *Convention entre le Conseil du Trésor et l’Alliance de la Fonction publique du Canada — Convention cadre — (AFPC) 300*. (*designated paid holiday*)

«période de travail» [Abrogée, DORS/93-147, art. 1]

«période de travail établie» Période de travail dont sont convenus le président et l’exploitant et qui prévoit :

a) pour la période de travail sur la chaîne d’abattage, par poste d’inspection, au plus 7,5 heures par jour et 37,5 heures par semaine de travail, à l’exclusion des heures de repas;

b) pour toute période de travail autre que sur la chaîne d’abattage :

(ii) is scheduled between 6:00 a.m. and 6:00 p.m.;
(*période de travail établie*)

“slaughter shift” means a work shift during which the ante-mortem inspection and slaughter of animals and the post-mortem inspection of carcasses is carried out; (*période de travail sur la chaîne d'abattage*)

“work shift” [Repealed, SOR/93-147, s. 1]

“work week” [Repealed, SOR/93-147, s. 1]

SOR/93-147, s. 1; SOR/95-217, s. 3; SOR/95-510, s. 1; SOR/98-133, s. 5; SOR/2000-183, s. 34; SOR/2001-167, s. 26.

126. Inspection of a registered establishment and the animals and meat products in it may be carried out outside a scheduled work shift or on a designated paid holiday, if

(a) the operator of the registered establishment submits a written request to the Executive Director, in a form approved by the Agency; and

(b) [Repealed, SOR/2000-183, s. 35]

(c) an inspector is available to carry out the inspection.

SOR/98-133, s. 6; SOR/2000-183, s. 35; SOR/2000-184, s. 80.

127. [Repealed, SOR/95-510, s. 2]

128. (1) The Director shall, in respect of an establishment registered for the processing or packaging and labelling of meat products, determine the minimum number of hours of inspection that is required per year for each scheduled work shift, by considering the following criteria:

(a) whether any of the following processes are being performed in the registered establishment and, if so, the number, type and combination of them:

(i) cutting, boning, slicing and comminuting,

(ii) cooking and smoking,

(i) soit l'exécution du travail pour une période d'au plus 7,5 heures par jour et 37,5 heures par semaine de travail, à l'exclusion des heures de repas,

(ii) soit l'exécution du travail entre 6 h et 18 h.
(*scheduled work shift*)

«période de travail sur la chaîne d'abattage» Période de travail consacrée aux inspections *ante mortem* et à l'abattage des animaux ainsi qu'aux inspections *post mortem* des carcasses. (*slaughter shift*)

«poste d'inspection» Endroit désigné par le directeur.
(*inspection station*)

«semaine de travail» [Abrogée, DORS/93-147, art. 1]

DORS/93-147, art. 1; DORS/95-217, art. 3; DORS/95-510, art. 1; DORS/98-133, art. 5; DORS/2000-183, art. 34; DORS/2001-167, art. 26.

126. L'inspection d'un établissement agréé et des animaux et produits de viande qui s'y trouvent peut être effectuée en dehors d'une période de travail établie ou pendant un jour férié désigné payé, si les conditions suivantes sont réunies :

a) l'exploitant de cet établissement en fait la demande par écrit au directeur exécutif sur un formulaire approuvé par l'Agence;

b) [Abrogé, DORS/2000-183, art. 35]

c) un inspecteur est disponible pour effectuer l'inspection.

DORS/98-133, art. 6; DORS/2000-183, art. 35; DORS/2000-184, art. 80.

127. [Abrogé, DORS/95-510, art. 2]

128. (1) Le directeur doit, à l'égard d'un établissement agréé pour la transformation ou l'emballage et l'étiquetage de produits de viande, fixer le nombre minimal d'heures d'inspection nécessaires par année pour chaque période de travail établie, en se fondant sur les critères suivants :

a) le cas échéant, les procédés de transformation suivants qui sont appliqués dans l'établissement agréé, ainsi que leur nombre, leur type et leur combinaison :

(i) coupe, désossage, tranchage et hachage fin,

(ii) cuisson et fumage,

- (iii) thermal processing,
- (iv) preparation of dry and semi-dry fermented products,
- (v) preparation of dehydrated products,
- (vi) handling of ready-to-eat products,
- (vii) curing,
- (viii) use of bulk nitrate and nitrite salts,
- (ix) rendering,
- (x) mechanical deboning,
- (xi) offal preparation, and
- (xii) tripe and casing preparation;

(b) the level of integration of the activities set out in paragraph (a) with the other activities performed in the registered establishment;

(c) the physical size of the registered establishment, the layout of equipment and the type of equipment and technology used;

(d) the mix of products and the volume of production;

(e) work scheduling practices in the registered establishment; and

(f) where available, the inspection records of the registered establishment and of comparable registered establishments.

(2) The Director shall, in respect of an establishment registered for the slaughter of food animals, determine the number of inspection stations that is required per year within a scheduled work shift, by considering the following criteria:

- (a) the animal species slaughtered;
- (b) the method of carcass inspection used;
- (c) the speed of the slaughter line; and
- (d) the volume of production.

- (iii) traitement thermique,
- (iv) préparation de produits fermentés secs et demi-secs,
- (v) préparation de produits déshydratés,
- (vi) manutention de produits prêts à manger,
- (vii) salaison,
- (viii) utilisation de nitrate et de sels de nitrite en vrac,
- (ix) fonte,
- (x) désossage mécanique,
- (xi) préparation des abats,
- (xii) préparation des tripes et des boyaux;

b) la mesure dans laquelle les activités visées à l'alinéa a) sont intégrées aux autres activités effectuées dans l'établissement agréé;

c) la dimension physique de l'établissement agréé, la disposition de l'équipement ainsi que le type d'équipement et de technologie utilisés;

d) le mélange des produits et le volume de la production;

e) les pratiques suivies dans l'établissement agréé en matière d'horaires de travail;

f) s'ils sont disponibles, les registres d'inspection de l'établissement agréé et d'établissements agréés comparables.

(2) Le directeur doit, à l'égard d'un établissement agréé pour l'abattage d'animaux pour alimentation humaine, fixer le nombre de postes d'inspection nécessaires par année durant une période de travail établie, en se fondant sur les critères suivants :

- a) les espèces animales abattues;
- b) la méthode employée pour inspecter les carcasses;
- c) la vitesse de la chaîne d'abattage;
- d) le volume de la production.

(3) The Director may, in respect of an establishment registered for the slaughter of food animals, provide on an annual basis one or more additional inspection stations within a scheduled work shift, if

- (a) the operator of the registered establishment submits a written request to the Director, in a form provided by the Agency; and
- (b) [Repealed, SOR/2000-183, s. 36]
- (c) an inspector is available to provide the service.

(4) The Executive Director may, in respect of an establishment registered for the slaughter of food animals, provide on an hourly basis one or more additional inspection stations within a scheduled work shift, if

- (a) the operator of the registered establishment submits a written request to the Executive Director, in a form provided by the Agency; and
- (b) [Repealed, SOR/2000-183, s. 36]
- (c) an inspector is available to provide the service.

(5) The operator of a registered establishment shall notify the Director in writing if either of the following situations occurs:

- (a) there is a change in the operations of the registered establishment in respect of any of the criteria set out in subsection (1) or (2); or
- (b) an additional inspection station provided in accordance with subsection (3) is no longer required.

(6) Where the Director is notified of a situation in accordance with subsection (5) or where the Director has other information that a situation referred to in that subsection has occurred, the Director shall re-determine the minimum number of hours of inspection required or the number of inspection stations required, as the case may be.

SOR/95-217, s. 4; SOR/98-133, s. 7; SOR/2000-183, s. 36; SOR/2000-184, s. 80; SOR/2004-280, s. 24(F); SOR/2012-286, s. 31(F).

(3) Le directeur peut, sur une base annuelle, fournir à un établissement agréé pour l'abattage d'animaux pour alimentation humaine un ou plusieurs postes d'inspection supplémentaires durant une période de travail établie, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'exploitant de cet établissement en fait la demande par écrit au directeur sur le formulaire fourni par l'Agence;
- b) [Abrogé, DORS/2000-183, art. 36]
- c) un inspecteur est disponible pour effectuer l'inspection.

(4) Le directeur exécutif peut, sur une base horaire, fournir à un établissement agréé pour l'abattage d'animaux pour alimentation humaine un ou plusieurs postes d'inspection supplémentaires durant une période de travail établie, si les conditions suivantes sont réunies :

- a) l'exploitant de cet établissement en fait la demande par écrit au directeur exécutif sur le formulaire fourni par l'Agence;
- b) [Abrogé, DORS/2000-183, art. 36]
- c) un inspecteur est disponible pour effectuer l'inspection.

(5) L'exploitant d'un établissement agréé doit aviser par écrit le directeur si l'une des situations suivantes survient :

- a) un changement est apporté aux opérations de l'établissement par rapport à un des critères énoncés aux paragraphes (1) ou (2);
- b) un poste d'inspection supplémentaire fourni en vertu du paragraphe (3) n'est plus nécessaire.

(6) Lorsque le directeur est avisé de la survenance d'une situation, conformément au paragraphe (5) ou par une autre source, il rajuste le nombre minimal d'heures d'inspection nécessaires ou le nombre de postes d'inspection nécessaires.

DORS/95-217, art. 4; DORS/98-133, art. 7; DORS/2000-183, art. 36; DORS/2000-184, art. 80; DORS/2004-280, art. 24(F); DORS/2012-286, art. 31(F).

128.1 to 128.3 [Repealed, SOR/98-133, s. 7]

129. [Repealed, SOR/2000-184, s. 79]

OFFICIAL SEALS AND OFFICIAL TAGS

130. (1) No person shall remove or alter an official seal or official tag applied by or under the authority of an inspector unless authorized to do so by an inspector.

(2) Any food animal, meat product or other thing being held on the instructions of an inspector shall not be handled or used in any way without the permission of an inspector.

LABORATORY EXAMINATION

131. (1) An operator or an importer shall, at the request of an inspector and without charge, provide the inspector, for laboratory examination, with samples of a meat product or any ingredient or additive used or to be used in the preparation of a meat product or any other material used or to be used in connection with a meat product.

(2) Reports on the results of a laboratory examination referred to in subsection (1) shall be made available, on request, to the operator or importer who provided the sample.

132. (1) Where, in the course of the inspection of a meat product or any ingredient or additive referred to in subsection 131(1), a laboratory examination is conducted on the meat product, the applicable official method registered with the Director shall be used.

(2) The Director shall provide any person, on request, with a copy of an official method referred to in subsection (1).

SEIZURE AND DETENTION

133. Where an inspector seizes and detains a meat product or other thing pursuant to section 15 of the Act, the inspector shall attach a detention tag to that meat product or other thing in a prominent place.

128.1 à 128.3 [Abrogés, DORS/98-133, art. 7]

129. [Abrogé, DORS/2000-184, art. 79]

TÉMOINS D'INVOLABILITÉ ET ÉTIQUETTES OFFICIELS

130. (1) Il est interdit, sans l'autorisation de l'inspecteur, de modifier ou d'enlever un témoin d'inviolabilité officiel ou une étiquette officielle qui a été apposé par un inspecteur ou sur son autorisation.

(2) Aucun animal pour alimentation humaine, produit de viande ou autre objet détenu selon les instructions de l'inspecteur ne peut être manutentionné ou utilisé de quelque manière que ce soit sans l'autorisation de l'inspecteur.

EXAMEN DE LABORATOIRE

131. (1) L'exploitant ou l'importateur doit sans frais, à la demande de l'inspecteur, fournir à ce dernier pour examen de laboratoire des échantillons d'un produit de viande ou de tout ingrédient ou additif utilisé ou devant être utilisé dans la préparation d'un produit de viande ou toute autre matière utilisée ou devant être utilisée en rapport avec un produit de viande.

(2) Les résultats de l'examen de laboratoire visé au paragraphe (1) sont communiqués, sur demande, à l'exploitant ou à l'importateur qui a fourni l'échantillon.

132. (1) Au moment de l'inspection du produit de viande, de l'ingrédient ou de l'additif alimentaire visés au paragraphe 131(1), l'examen de laboratoire du produit de viande se fait selon la méthode officielle applicable enregistrée par le directeur.

(2) Le directeur fournit, à toute personne qui en fait la demande, un exemplaire de la méthode visée au paragraphe (1).

SAISIE ET RÉTENTION

133. Lorsque l'inspecteur saisit et retient tout produit de viande ou tout autre objet en vertu de l'article 15 de la Loi, il y fixe bien en vue une étiquette de rétention.

134. An inspector shall, after detaining a meat product or other thing in accordance with section 133, forthwith deliver or mail a notice of detention

(a) to the person having the care or custody of the meat product or other thing at the place where it was seized and to the person having the care or custody of the meat product or other thing at the place where it is being detained;

(b) to the owner of the meat product or other thing that was seized or to the owner's agent; and

(c) where a detained meat product or other thing is removed from the place where it was seized to another place in accordance with subsection 14(2) or 15(2) of the Act, to the person having the care or custody of the meat product or other thing at that other place.

135. (1) A meat product or other thing seized and detained under section 15 of the Act shall be detained, at the owner's expense, under storage conditions appropriate to the preservation of the meat product or other thing.

(2) For the purposes of paragraph 16(1)(a) of the Act, an inspector may require that a meat product or other thing seized and detained under section 15 of the Act be presented for inspection in a registered establishment, within the time period specified therefor in the notice of detention, in order to determine whether the provisions of the Act and these Regulations have been complied with.

136. For the purposes of paragraph 16(1)(b) of the Act, the longer period after which any meat product or other thing shall not be detained is 180 days.

137. Where an inspector determines that a detained meat product or other thing conforms to the requirements of the Act and these Regulations, the inspector shall release the meat product or other thing and shall deliver or mail one copy of a notice of release to each of the persons to whom a copy of the notice of detention referred to in section 134 was delivered or mailed.

134. Après avoir retenu un produit de viande ou un autre objet conformément à l'article 133, l'inspecteur remet ou envoie par la poste sans délai un avis de rétention aux personnes suivantes :

a) la personne qui a la garde du produit de viande ou de l'objet au lieu où la saisie a été effectuée et celle qui en a la garde au lieu où le produit de viande ou l'objet est retenu;

b) le propriétaire du produit de viande ou de l'objet saisi ou son mandataire;

c) lorsque le déplacement ou le transfert du produit de viande ou de l'objet du lieu de la saisie à un autre lieu a été autorisé en vertu des paragraphes 14(2) ou 15(2) de la Loi, la personne qui en a la garde à ce lieu.

135. (1) Le produit de viande ou autre objet saisi et retenu en vertu de l'article 15 de la Loi est retenu, aux frais du propriétaire, dans des conditions d'entreposage propres à en assurer la conservation.

(2) Pour l'application de l'alinéa 16(1)a) de la Loi, l'inspecteur peut exiger qu'un produit de viande ou autre objet saisi et retenu en vertu de l'article 15 de la Loi soit présenté pour inspection dans un établissement agréé, dans le délai précisé dans l'avis de rétention, afin de déterminer si la Loi et le présent règlement ont été observés.

136. Pour l'application de l'alinéa 16(1)b) de la Loi, le délai supérieur est de 180 jours.

137. Lorsque l'inspecteur détermine qu'un produit de viande ou autre objet retenu est conforme à la Loi et au présent règlement, il lève la saisie et remet ou envoie par la poste un avis de levée à chaque personne à qui a été remis l'avis de rétention visé à l'article 134.

SCHEDULE I
(Sections 5 to 8, subsection 21(1), paragraph 24(c) and subsection 94(4))

STANDARDS FOR MEAT PRODUCTS

Notes:

1. In this Schedule,

“anti-foaming agent” means a substance authorized by the *Food and Drug Regulations* to be used in or on a meat product to suppress or prevent the formation of foam; (*agent antimousse*)

“fresh” means, in respect of a meat product ingredient, not cooked or preserved; (*frais*)

“preservative” means, in respect of a meat product, a preservative authorized by the *Food and Drug Regulations* to be used in or on the meat product. (*agent de conservation*)

2. For the purposes of this Schedule,

(a) unless otherwise specified, any meat product ingredient set out in Column II of an item of this Schedule may be fresh, preserved or cooked;

(b) unless otherwise specified, the amounts set out in Column V of an item of this Schedule represent percentages in the finished product;

(c) where two or more names of meat products set out in Column I of an item of this Schedule are combined and used as the name of another meat product, that meat product shall meet the standards applicable in respect of all of the meat products in that name;

(d) where an optional treatment or process is employed that is not commonly used for a particular meat product set out in Column I of an item of this Schedule, that treatment or process shall be reflected in the name of the meat product;

(e) headmeat used in the production of headcheese and brawns may include pork scalps and snouts;

(f) where pork skin is used as an ingredient in a prepared meat product and there are adhering to it the underlying tissues normally accompanying pork skin and having an average thickness of not less than 1.25 cm, pork skin is considered pork meat;

(g) where comminuted boneless pork is used as an ingredient of a prepared meat product, naturally adhering skin is considered pork meat;

(h) where pork skin is separated from muscle tissue, the skin may be added to skinless pork, provided the amount of skin in the pork does not exceed 8 per cent;

(i) where boneless poultry is used as an ingredient of a prepared meat product, naturally adhering skin and fat are considered poultry meat;

(j) where poultry skin is separated from muscle tissue, the skin may be added to skinless poultry, provided the amount of skin in the poultry does not exceed 8 per cent.

(k) where poultry fat is separated from the muscle tissue, poultry fat not exceeding four per cent of boneless poultry weight may be added;

(l) where the addition of a filler to a meat product is permitted in Column III of an item of this Schedule, the addition of a seasoning, a spice, a sweetening agent, a flavour enhancer, salt and water is also permitted;

(m) where the addition of water to a meat product is permitted in Column III of an item of this Schedule, the addition of ice and meat broth is also permitted;

(n) where the addition of gravy to a meat product is permitted in Column II of an item of this Schedule or the addition of sauce to a meat product is permitted in Column III of an item of this Schedule, the addition of water and seasoning is also permitted;

(o) where the addition of seasoning to a meat product is permitted in Column III of this Schedule, the addition of salt and spice is also permitted;

(p) where the addition of seasoning to a meat product contributes more than one per cent protein in the finished product, the added seasoning is considered a filler;

(q) where the addition of a preservative to a meat product is permitted in column III of an item of this Schedule, the addition of alcohol or a sweetening agent or both is also permitted;

(r) where the addition of a filler to a meat product is permitted in Column III of an item of this Schedule, the addition of an ingredient that is not a meat product and does not constitute a filler because it is visually distinguishable from the meat product is also permitted where the name used to describe the resulting product is descriptive of the resulting product.

(s) [Repealed, SOR/93-232, s. 2]

STANDARDS

	Column I	Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
1.	(a) Regular Meat ⁵	Ground Fresh boneless skinless meat*	None	Comminuted	Max. 30% fat
	(b) Medium Meat ⁵	Ground Fresh boneless skinless meat*	None	Comminuted	Max. 23% fat
	(c) Lean Meat ⁵	Ground Fresh boneless skinless meat*	None	Comminuted	Max. 17% fat
	(d) Extra lean Meat ⁵	Ground Fresh boneless skinless meat*	None	Comminuted	Max. 10% fat
	(e) Mechanically separated meat ⁵	Fresh mechanically separated meat*	None	None	Min. 14% protein when sold as fresh meat product labelled for retail sale
2.	(a) Meat ¹ Pattie	Fresh boneless meat*	Seasoning+	Comminuted and formed	Min. 15% meat product protein Min. 16% total protein
	(b) Meat ¹ Balls Meat ¹ Burger Meat ¹ Chopette Meat ¹ Croquette Meat ¹ Cutlette Meat ¹ Steakette (un-cooked)	Fresh boneless meat or fresh mechanically separated meat or both*	Filler+	Comminuted, formed and, if it contains mechanically separated meat, frozen	Min. 11.5% meat product protein Min. 13% total protein
	(c) Meat Balls ¹ Meat ¹ Burger Meat ¹ Chopette Meat ¹ Croquette Meat ¹ Cutlette Meat ¹ Steakette (cooked)	Boneless meat or mechanically separated meat or both*	Filler+	Comminuted, formed and cooked	Min. 13.5% meat product protein Min. 15% total protein
	(d) Flakes of meat ¹	Boneless meat* In the case of chicken flakes, mechanically separated chicken+	Water+ Seasoning+ Preservative+	Chunked and cooked	Min. 15% meat product protein Min. 16% total protein In the case of chicken flakes, max. 15% mechanically separated chicken

Item	Column I Meat Product	Column II Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Column III Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Column IV Mandatory Treatments and Processes	Column V Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
3.	(a) Sausage (ready to eat) Salami Wiener Frankfurter Bologna Pepperoni Liver Sausage Liverwurst Mortadella Salametti Cervelat	Boneless meat or meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof* If cooked, partially defatted beef or pork fatty tissue or both+	Preservative* In the case of fermented sausage, lactic acid starter culture+ Filler+ Glucono delta lactone+	Comminuted and cured, and one or more of the following: smoked, cooked, dried and fermented,	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein Min. 25% of the meat product ingredients to be liver, calculated as fresh liver, if product name is liver sausage or liverwurst
	(b) Blood Sausage	Blood* Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof*	Preservative+ Filler+	Comminuted and cooked	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein
	(c) Black Pudding Blood Pudding	Blood* Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof+	Preservative+ Filler+ Gelling agent ³ +	Comminuted and cooked	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein
	(d) Blood and Tongue Sausage	Blood* Boneless tongue* Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof+	Filler+ Preservative+	Comminuted and cooked	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein
	(e) Sausage Breakfast Sausage Dinner Sausage Sausage Meat ¹	Fresh boneless meat, fresh meat by-product or fresh mechanically separated meat, or any combination thereof*	Filler+	Comminuted and, if it contains mechanically separated meat, frozen	Min. 7.5% meat product protein when sold as fresh meat product Min. 9% total protein when sold as fresh meat product
	(f) Preserved Sausage ⁴ or (if sodium or potassium nitrite or both added) Cured Sausage ⁴	Fresh or preserved boneless meat or meat by-product, fresh or preserved mechanically separated meat, or any combination thereof*	Preservative* Filler+	Comminuted and preserved, and, if it contains mechanically separated meat, frozen	Min. 7.5% meat product protein when sold as raw Min. 9% total protein when sold as raw meat product

Item	Column I Meat Product	Column II Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Column III Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Column IV Mandatory Treatments and Processes	Column V Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
4.	Potted Meat ¹ Meat ¹ Paste Meat ¹ Spread Meat ¹ Paté	Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof*	Filler+ Preservative+ Gelling agent ³⁺	Comminuted and cooked	Min. 7.5% meat product protein Min. 9% total protein
5.	Liver Paste Liver Spread Pâté de Foie	Liver* Boneless meat* Fatty tissue+	Preservative+ Filler+ Gelling agent ³⁺	Comminuted and cooked	Min. 7.5% meat product protein Min. 9% total protein Min. 25% of the meat product ingredients to be liver, calculated as fresh liver, except where packaged as shelf stable product in a hermetically sealed container, min. 22% to be liver
6.	Meat ¹ Loaf Meat ¹ Lunch Luncheon Meat ¹	Boneless meat, meat by-product or mechanically separated meat, or any combination thereof* Partially defatted beef or pork fatty tissue or both+ If boneless meat is chicken ² , chicken ² skin+	Preservative+ Filler+ Gelling agent ³⁺	Comminuted and cooked, and one of the following: cured or frozen	Min. 9.5% meat product protein Min. 11% total protein In the case of chicken loaf, max. 15% chicken ² skin
7.	Chopped Ham	Boneless ham*	Preservative* Water+ Seasoning+ Gelling agent ³⁺	Comminuted, cured and cooked	Min. 12% meat product protein
8.	Corned Beef	Coarsely cut, pre-cooked, boneless beef or a mixture of coarsely cut, pre-cooked boneless beef and fresh boneless beef*	Salt* Preservative* Water+ Seasoning+ Phosphates+	Cooked and cured	Min. 21% meat product protein when enclosed in a hermetically sealed container
9.	(a) Bacon	Boneless pork belly*	Salt* Preservative* Water+ Seasoning+ Phosphates+	Cured	None
	(b) Back Bacon	Boneless pork loin*	Salt* Preservative* Water+ Seasoning+ Phosphates+	Cured and smoked, with an internal temperature during smoking of no less than 58°Ct	None
	(c) Wiltshire Bacon	Boneless pork loin with portion of belly attached*	Salt* Preservative* Water+ Seasoning+ Phosphates+	Cured	None
10.	(a) Meat ¹ Roll	Boneless meat ¹ *	Filler+ Preservative+ Gelling agent ³⁺ Phosphates+	Formed	Min. 12% meat product protein when the product is cooked and min. 10% meat product protein when the product is uncooked Max. 16% emulsion
	(b) Whole Chicken ² with Broth	Dressed chicken ² carcass* Broth*	Water+ Seasoning+ Gelling agent ³⁺	Cooked	Min. 50% of declared net quantity dressed chicken ² carcass when enclosed in a hermetically sealed container

Item	Column I Meat Product	Column II Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Column III Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Column IV Mandatory Treatments and Processes	Column V Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
	(c) Boneless Chicken ²	Boneless skinless chicken ^{2*}	Water+ Seasoning+ Gelling agent ³⁺	Cooked	Min. 50% chicken ² meat when enclosed in a hermetically sealed container
11.	(a) Meat ¹ Pie	Boneless meat* Gravy+	Pastry crust* Filler+ Preservative+ Vegetables+	Cooked (except for the crust)	Min. 20% of the filling to be meat, calculated as fresh meat
	(b) Beef Steak and Kidney Pie Beef Steak and Kidney Pudding	Boneless beef* Beef kidney* Gravy+	Pastry crust* Filler+ Vegetables+	Cooked (except for the crust)	Min. 30% of the filling to be meat product, calculated as fresh meat product
	(c) Tourtière	Boneless beef, veal or pork, or any combination thereof*	Pastry crust* Filler+ Potatoes+	Cooked (except for the crust)	Min. 11.5% meat product protein Min. 13% total protein
12.	(a) Creton	Boneless pork* Pork fatty tissue+	Filler+	Comminuted and cooked	Min. 11.5% meat product protein Min. 13% total protein
	(b) Country-Style	Boneless pork* Pork fatty tissue+	Water+ Seasoning+	Comminuted and cooked	Min. 12% meat product protein Min. 13% total protein
13.	(a) Headcheese	Boneless headmeat* Boneless meat other than headmeat or meat by- product or both+	Water+ Seasoning+ Preservative+ Gelling agent ³⁺	Comminuted and cooked	Min. 50% of the meat product ingredients to be headmeat
	(b) Brawn	Boneless headmeat* Boneless meat other than headmeat or meat by- product or both+	Water+ Seasoning+ Preservative+ Gelling agent ³⁺	Comminuted and cooked	None
14.	(a) Wieners Beans Wieners Beans	and Wieners* with	Beans* Sauce+	Cooked	Min. 25% Wieners
	(b) Beans Wieners Beans Wieners	and Wieners* with	Beans* Sauce+	Cooked	Min. 10% Wieners
15.	Chili con Carne Chili	Boneless meat or mechanically separated meat or both* Gravy+	Chili* Filler+ Beans+	Comminuted and cooked	Min. 20% boneless meat or mechanically separated meat calculated as raw ingredient Mechanically separated meat. to contain min. 14% protein
16.	(a) Stew ¹	Boneless meat* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 20% meat calculated as raw ingredient Min. 30% vegetables calculated as raw ingredients

Column I	Column II	Column III	Column IV	Column V	
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
	(b) Irish Stew	Boneless meat consisting of beef, mutton or lamb, or any combination thereof* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 20% meat calculated as raw ingredient Min. 30% vegetables calculated as raw ingredients
	(c) Vegetable Stew with Meat ¹	Boneless meat* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 12% meat calculated as raw ingredient Min. 38% vegetables calculated as raw ingredients
	(d) Meat ¹ Dinner Meat ¹ Bour- guignon Meat ¹ Goulash and other Specialty Meat ¹ Stew Prod- ucts	Boneless meat* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 25% meat calculated as raw ingredient Min. 55% meat and vegetables calculated as raw ingredients
17.	(a) Meat ¹ Ball Stew	Meat balls* Gravy+	Vegetables*	Cooked	Min. 22% meat balls calculated as raw ingredients Min. 30% vegetables calculated as raw ingredients
	(b) Meat ¹ Balls and Gravy	Meat balls* Gravy*	None	Cooked	Min. 50% meat balls calculated as raw ingredients

Item	Column I Meat Product	Column II Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Column III Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Column IV Mandatory Treatments and Processes	Column V Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
18.	(a) Lard	Fresh pork fatty tissue*	Preservative+	Rendered	<p>Relative density of not less than 0.894 and not more than 0.906, calculated with the lard at 40°C and water at 20°C (40°C/water at 20°C). Refractive index of not less than 1.448 and not more than 1.461, calculated using the sodium D-line as the light source and with the lard at 40°C.</p> <p>A titre of not less than 32°C and not more than 45°C. Saponification value of not less than 192 and not more than 203, expressed as milligrams potassium hydroxide per gram of fat. Iodine value of not less than 45 and not more than 70, calculated using the Wijs test.</p> <p>Unsaponifiable matter content of not more than 12 g per kilogram.</p> <p>Acid value of not more than 2.5 mg potassium hydroxide per gram of fat. Peroxide value of not more than 16 milliequivalents peroxide oxygen per kilogram of fat.</p> <p>Max. 1% substances resulting from the rendering process, other than fatty acids and fat.</p>
	(b) Leaf Lard	Fresh abdominal fatty tissue of swine, excluding fatty tissues adhering to intestines*	Preservative+	Rendered at aAs in (a) above, except moderately high temperature	Iodine value of not less than 45 and not more than 65

Column I		Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
19.	Suet	Fresh fatty tissues from the omentum and kidney region of bovines*	Cereal+ Salt+	None	<p>Relative density of not less than 0.893 and not more than 0.898, calculated with the suet at 40°C and water at 20°C (40°C/water at 20°C).</p> <p>Refractive index of not less than 1.448 and not more than 1.460, calculated using the sodium D-line as the light source and with the suet at 40°C.</p> <p>A titre of not less than 42.5°C and not more than 47°C.</p> <p>Saponification value of not less than 190 and not more than 200, expressed as milligrams of potassium hydroxide per gram of fat. Iodine value of not less than 32 and not more than 47, calculated using the Wijs test.</p> <p>Unsaponifiable matter content of not more than 10 g per kilogram. Acid value of not more than 2.0 mg potassium hydroxide per gram of fat. Peroxide value of not more than 10 milliequivalents peroxide oxygen per kilogram of fat. When in comminuted form, 3% cereal and max. 1% salt.</p>
20.	Tallow	Fresh beef or mutton fatty tissues or both*	Preservative+	Rendered	None

Column I		Column II	Column III	Column IV	Column V
Item	Meat Product	Meat Product Ingredient *Mandatory +Optional	Other Ingredients and Food Additives *Mandatory +Optional	Mandatory Treatments and Processes	Maximum or Minimum Permitted Amounts of Certain Contents and Other Requirements
21.	Shortening other than butter or lard	Animal or vegetable fat or oil or a combination thereof*	Preservative+ Anti-foaming agent+ Stearyl monoglyceridyl citrate+ Monoglycerides or a combination of monoglycerides and diglycerides of fat forming acids+ Lactylated monoglycerides or a combination of lactylated monoglycerides and lactylated diglycerides of fat forming acids+	None	Monoglycerides max. 10% monoglycerides and diglycerides, whether lactylated or not, max. 20% of weight of shortening. Lactylated monoglycerides and lactylated diglycerides max. 8% of weight of shortening

Key to Schedule

¹ The word “meat” may be replaced by the name of the animal species or of the cut of meat of the animal species

² The name of the poultry species

³ Up to 0.25% may be added without reflecting such an addition in the name of the product

⁴ Add “Ready to cook”, “Uncooked” or an equivalent term that indicates that the sausage requires cooking before consumption

⁵ The name of the animal species or of the cut of meat of the animal species

SOR/92-292, ss. 16 to 20; SOR/93-160, ss. 12, 13(F), 14 to 16; SOR/93-232, s. 2; SOR/94-683, s. 4; SOR/95-248, ss. 3, 4(F), 5; SOR/95-475, s. 5(E); SOR/99-369, s. 6; SOR/2003-6, s. 97.

ANNEXE I
(articles 5 à 8, paragraphe 21(1), alinéa 24c) et paragraphe 94(4))

NORMES DES PRODUITS DE VIANDE

Notes :

1. Les définitions qui suivent s'appliquent à la présente annexe.

«agent antimousse» Substance qui supprime ou prévient la formation de mousse et dont l'emploi dans un produit de viande ou sur celui-ci est autorisé en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*anti-foaming agent*)

«agent de conservation» Agent de conservation dont l'emploi dans le produit de viande ou sur celui-ci est autorisé en vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*. (*preservative*)

«frais» S'entend de l'ingrédient d'un produit de viande qui n'est ni cuit ni conservé. (*fresh*)

2. Pour l'application de la présente annexe :

- a) à moins d'indication contraire, tout ingrédient d'un produit de viande mentionné à la colonne II de l'annexe peut être frais, conservé ou cuit;
- b) à moins d'indication contraire, les quantités figurant à la colonne V de l'annexe sont exprimées en pourcentage du produit fini;
- c) lorsque plusieurs noms de produits de viande mentionnés à la colonne I de l'annexe sont combinés et employés comme nom d'un autre produit de viande, ce dernier doit répondre à toutes les normes données pour l'ensemble de ces produits de viande;
- d) lorsqu'un produit de viande mentionné à la colonne I de l'annexe fait l'objet d'une transformation ou d'un traitement facultatif qui n'est pas utilisé couramment pour ce produit, le nom du produit de viande doit en faire état;
- e) la viande de tête employée dans la préparation du fromage de tête et du fromage de hure peut inclure de l'épicrâne et des groins de porc;
- f) la peau de porc utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc si les tissus sous-cutanés habituels y adhèrent et si ces tissus ont en moyenne au moins 1,25 cm d'épaisseur;
- g) la peau qui adhère normalement au porc désossé haché fin utilisé comme ingrédient dans un produit de viande préparé est considérée comme de la viande de porc;
- h) lorsque la peau de porc est séparée du tissu musculaire, elle peut être ajoutée au porc sans peau, à la condition que la quantité de peau présente dans le porc ne dépasse pas 8 pour cent;
- i) la peau et le gras qui adhèrent normalement à la volaille désossée utilisée comme ingrédient dans un produit de viande préparé sont considérés comme de la viande de volaille;
- j) lorsque la peau de volaille est séparée du tissu musculaire, elle peut être ajoutée à la viande de volaille sans peau, à la condition que la quantité de peau présente dans la viande de volaille ne dépasse pas 8 pour cent;
- k) lorsque le gras de volaille est séparé du tissu musculaire, il peut être ajouté en quantité ne dépassant pas 4 pour cent du poids de la volaille désossée;
- l) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter un assaisonnement, une épice, un édulcorant, un rehausseur de saveur, du sel et de l'eau;
- m) lorsqu'il est permis d'ajouter de l'eau à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter de la glace et du bouillon gras;
- n) lorsqu'il est permis d'ajouter une sauce à un produit de viande selon les colonnes II ou III de l'annexe, il est également permis d'ajouter de l'eau et un assaisonnement;
- o) lorsqu'il est permis d'ajouter un assaisonnement à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter du sel et une épice;
- p) lorsqu'un assaisonnement ajouté à un produit de viande représente plus de 1 pour cent de la teneur en protéines du produit fini, l'assaisonnement est considéré comme un agent de remplissage;
- q) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de conservation à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'y ajouter de l'alcool ou un édulcorant ou les deux;
- r) lorsqu'il est permis d'ajouter un agent de remplissage à un produit de viande selon la colonne III de l'annexe, il est également permis d'ajouter un ingrédient non carné qui ne constitue pas un agent de remplissage du fait qu'il est visiblement reconnaissable par rapport au produit de viande si le nom utilisé pour le produit de viande qui en résulte décrit ce produit.

s) [Abrogé, DORS/93-232, art. 2]

NORMES

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
1.	a) Viande ⁵ hachée ordinaire	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 30 %
	b) Viande ⁵ hachée maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 23 %
	c) Viande ⁵ hachée maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 17 %
	d) Viande ⁵ hachée extra-maigre	Viande désossée fraîche sans peau*	Aucun	Haché fin	Gras : au plus 10 %
	e) Viande ⁵ séparée mécaniquement	Viande fraîche séparée mécaniquement*	Aucun	Aucun	Protéine : au moins 14 % lorsque vendu comme produit de viande frais étiqueté pour la vente au détail
2.	a) Galette de viande	Viande désossée fraîche*	Assaisonnement+	Haché fin et formé	Protéines de produit de viande : au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 %
	b) Boulette de viande ¹ Burger de viande ¹ Chopette de viande ¹ Croquette de viande ¹ Escalopette de viande ¹ Steakette de viande ¹ (non cuit)	Viande désossée fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement ou les deux*	Agent de remplissage+	Haché fin formé et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
	c) Boulette de viande ¹ Burger de viande ¹ Chopette de viande ¹ Croquette de viande ¹ Escalopette de viande ¹ Steakette de viande ¹ (cuit)	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou les deux*	Agent de remplissage+	Haché fin, formé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 13,5 % Protéines totales : au moins 15 %
	d) Flocons de viande ¹	Viande désossée* Dans le cas de flocons de poulet, poulet séparé mécaniquement +	Eau+ Assaisonnement + Agent de conservation+	Morcelé et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 15 % Protéines totales : au moins 16 % Dans le cas de flocons de poulet : au plus 15 % de poulet séparé mécaniquement

Article	Colonne I Produit de viande	Colonne II Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Colonne III Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Colonne IV Traitements et transformations obligatoires	Colonne V Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
3.	a) Saucisson Salami Saucisse fumée Saucisse de Francfort Bologne Pepperoni Saucisson de foie Liverwurst Mortadelle Salametti Cervelas	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci* S'ils sont cuits, tissus adipeux de porc ou de bœuf, ou des deux, partiellement dégraissés+	Agent de conservation* Levain lactique dans le cas de saucisson fermenté+ Agent de remplissage+ Glucono-delta-lactone +	Haché fin et saumuré, et l'un ou plusieurs des traitements suivants : fumé, cuit, déshydraté, fermenté	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 % Si le nom du produit est saucisson de foie ou liverwurst, le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais
	b) Boudin	Sang* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation + Agent de remplissage+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %
	c) Boudin noir	Sang* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation + Agent de remplissage+ Agent gélifiant ³ +	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %
	d) Boudin de langue	Sang* Langue désossée* Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de remplissage+ Agent de conservation +	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 %
	e) Saucisse à déjeuner Saucisse à dîner Saucisse à saucisse Chair à saucisse	Viande désossée fraîche, sous-produit de viande fraîche ou viande fraîche séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de remplissage+	Haché fin et, s'il contient de la viande séparée mécaniquement, congelé	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %, lorsque vendu comme produit de viande frais Protéines totales : au moins 9 %, lorsque vendu comme produit de viande frais
	f) Saucisse conservée ⁴ ou, si du nitrite de sodium ou de potassium ou les deux sont ajoutés, saucisse saumurée ⁴	Viande désossée fraîche ou conservée, sous-produit de viande frais ou conservé, viande séparée mécaniquement fraîche ou conservée, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de conservation* Agent de remplissage+	Haché fin et conservé, et congelé s'il contient de la viande séparée mécaniquement	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 %, lorsque vendu comme produit de viande cru Protéines totales : au moins 9 %, lorsque vendu comme produit de viande cru

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
4.	Terrine de viande ¹ Viande ¹ à tartiner Pâté de viande ¹	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci*	Agent de remplissage+ Agent de conservation + Agent gélifiant ³⁺	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % Protéines totales : au moins 9 %
5.	Foie à tartiner Pâté de foie	Foie* Viande désossée* Tissus adipeux+	Agent de conservation + Agent de remplissage+ Agent gélifiant ³⁺	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 7,5 % Protéines totales : au moins 9 % Le produit de viande doit être composé d'au moins 25 % de foie calculé à l'état frais ou, s'il s'agit d'un produit non périssable emballé dans un récipient hermétiquement fermé, d'au moins 22 % de foie
6.	Pain de viande ¹ Viande ¹ à lunch	Viande désossée, sous-produit de viande ou viande séparée mécaniquement, ou toute combinaison de ceux-ci* Tissus adipeux de porc ou de bœuf, ou des deux, partiellement dégraissés+ Si la viande désossée est du poulet ² , peau de poulet ²⁺	Agent de conservation + Agent de remplissage+ Agent gélifiant ³⁺	Haché fin et cuit, et soit saumuré ou congelé	Protéines de produit de viande : au moins 9,5 % Protéines totales : au moins 11 % Dans le cas du pain de viande de poulet, au plus 15 % de peau de poulet
7.	Jambon haché	Jambon désossé*	Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Agent gélifiant ³	Haché fin, saumuré et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 12 %
8.	Bœuf salé	Bœuf désossé précuit et grossièrement coupé ou mélange de bœuf désossé, précuit et grossièrement coupé et de bœuf désossé frais*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Cuit et saumuré	Protéines de produit de viande : au moins 21 % lorsqu'emballé dans un récipient hermétiquement fermé
9.	a) Bacon	Flanc de porc désossé*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré	Aucune
	b) Bacon de dos	Longe de porc désossée*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré et fumé, la température interne durant le fumage devant atteindre au moins 58 °C	Aucune

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
10.	c) Bacon Wiltshire	Longe de porc désossée avec une partie du flanc attaché*	Sel* Agent de conservation* Eau+ Assaisonnement+ Phosphates+	Saumuré	Aucune
	a) Roulé de viande ¹	Viande ¹ désossée*	Agent de remplissage+ Agent de conservation + Agent gélifiant ³ + Phosphates+	Formé	Protéines de produit de viande : au moins 12 % si le produit est cuit et au moins 10 % si le produit est non cuit Émulsion : au plus 16 %
	b) Poulet ² entier avec bouillon	Carcasse de poulet ² habillée* Bouillon*	Eau+ Assaisonnement + Agent gélifiant ³ +	Cuit	Quantité nette déclarée en carcasse de poulet ² habillée : au moins 50 % (emballé dans un récipient hermétiquement fermé)
	c) Poulet ² désossé	Viande de poulet ² désossée sans peau*	Eau+ Assaisonnement + Agent gélifiant ³ +	Cuit	Viande de poulet ² : au moins 50 % (emballé dans un récipient hermétiquement fermé)
11.	a) Pâté de viande ¹ en croûte	Viande désossée* Sauce+	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Agent de conservation + Légumes+	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 20 % de viande calculée comme viande fraîche
	b) Pâté au bifteck et rognon	Bœuf désossé* Rognon de bœuf* Sauce+	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Légumes+	Cuit (sauf la croûte)	La garniture doit être composée d'au moins 30 % de produit de viande calculé comme produit de viande frais
	c) Tourtière	Viande désossée de bœuf, de veau ou de porc, ou toute combinaison de ceux-ci*	Croûte de pâtisserie* Agent de remplissage+ Pommes de terre+	Cuit (sauf la croûte)	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
12.	a) Cretons	Porc désossé* Tissus adipeux de porc+	Agent de remplissage+	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 11,5 % Protéines totales : au moins 13 %
	b) Cretons de campagne	Porc désossé* Tissus adipeux de porc+	Eau+ Assaisonnement +	Haché fin et cuit	Protéines de produit de viande : au moins 12 % Protéines totales : au moins 13 %
13.	a) Fromage de tête fromagée	Tête en Viande de tête désossée* Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux+	Eau+ Assaisonnement + Agent de conservation+ Agent gélifiant ³ +	Haché fin et cuit	Viande de tête : au moins 50 % des ingrédients de produit de viande

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
	b) Fromage de hure Fromage de porc	Viande de tête désossée* Viande désossée, autre que la viande de tête, ou sous-produit de viande, ou les deux+	Eau+ Assaisonnement + Agent de conservation+ Agent gélifiant ³ +	Haché fin et cuit	Aucune
14.	a) Saucisses fumées et haricots Saucisses fumées avec haricots	Saucisses fumées*	Haricots* Sauce+	Cuit	Saucisses fumées : au moins 25 %
	b) Haricots et saucisses fumées Haricots avec saucisses fumées	Saucisses fumées*	Haricots* Sauce+	Cuit	Saucisses fumées : au moins 10 %
15.	Chili con Carne Chili	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement ou les deux* Sauce+	Chili* Agent de remplissage+ Haricots +	Haché fin et cuit	Viande désossée ou viande séparée mécaniquement calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % La viande séparée mécaniquement doit contenir au moins 14 % de protéines
16.	a) Ragoût de viande ¹	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %
	b) Ragoût irlandais	Viande désossée de bœuf, de mouton ou d'agneau, ou toute combinaison de ceux-ci* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 20 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %
	c) Ragoût de légumes avec viande ¹	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 12 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 38 %
	d) Dîner de viande ¹ Bourguignon de viande ¹ Goulash de viande ¹ et autres produits spéciaux en ragoût	Viande désossée* Sauce+	Légumes*	Cuit	Viande calculée comme ingrédient cru : au moins 25 % Viande et légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 55 %
17.	a) Boulettes de viande avec légumes en sauce	Boulettes de viande* Sauce+	Légumes*	Cuit	Boulettes de viande calculées comme ingrédient cru : au moins 22 % Légumes calculés comme ingrédients crus : au moins 30 %

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
18.	b) Boulettes de viande avec sauce	Boulettes de viande* Sauce*	Aucun	Cuit	Boulettes de viande calculées comme ingrédients crus : au moins 50 %
	a) Saindoux	Tissus adipeux frais de porc*	Agent de conservation +	Fondu	Densité relative, calculée lorsque le saindoux est à 40 °C et l'eau à 20 °C (40 °C/eau à 20 °C), d'au moins 0,894 et d'au plus 0,906. Indice de réfraction, en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le saindoux étant à 40 °C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,461. Titrage d'au moins 32 °C et d'au plus 45 °C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 192 et d'au plus 203. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 45 et d'au plus 70. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 12 g/kg. Indice d'acidité d'au plus 2,5 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 16 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Au plus 1 % de substances provenant de la fonte de lard, autres que des acides gras ou des matières grasses
	b) Saindoux de panne	Tissus adipeux frais provenant de l'abdomen de porc sauf ceux qui adhèrent aux intestins*	Agent de conservation +	Fondu à température modérée	Mêmes limites qu'à l'alinéa a), à l'exception de l'indice d'iode qui est d'au moins 45 et d'au plus 65

	Colonne I	Colonne II	Colonne III	Colonne IV	Colonne V
Article	Produit de viande	Ingrédients de produit de viande : *obligatoires +facultatifs	Autres ingrédients ou additifs alimentaires : *obligatoires +facultatifs	Traitements et transformations obligatoires	Quantité maximale ou minimale permise de certains éléments et autres exigences
19.	Suif	Tissus adipeux frais provenant de la région lombarde et du gras de coiffe de bovins*	Céréales+ Sel+	Aucune	Densité relative, calculée lorsque le suif est à 40 °C et l'eau à 20 °C (40 °C/eau à 20 °C), d'au moins 0,893 et d'au plus 0,898. Indice de réfraction, en utilisant la raie D du sodium comme source lumineuse et le suif étant à 40 °C, d'au moins 1,448 et d'au plus 1,460. Titrage d'au moins 42,5 °C et d'au plus 47 °C. Indice de saponification, exprimé en milligrammes d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses, d'au moins 190 et d'au plus 200. Indice d'iode, en utilisant l'épreuve de Wijs, d'au moins 32 et d'au plus 47. Teneur en substances insaponifiables d'au plus 10 g/kg. Indice d'acidité d'au plus 2 mg d'hydroxyde de potassium par gramme de matières grasses. Indice de peroxyde d'au plus 10 milliéquivalents d'oxygène de peroxyde par kilogramme de matières grasses. Suif haché fin : au plus 3 % de céréales et au plus 1 % de sel
20.	Tallow Graisse fondue de ...	Tissus adipeux frais de bœuf ou de mouton ou des deux*	Agent de conservation +	Fondu	Aucune
21.	Shortening autre que beurre ou lard	Gras ou huile d'origine animale ou végétale, ou toute combinaison de ceux-ci+	Agent de conservation + Agent antimousse+ Monoglycéridylcitrate de stéaryle+ Monoglycérides, ou un mélange de monoglycérides et de diglycérides des acides lipogènes+ Monoglycérides lactylés ou une combinaison de monoglycérides et de diglycérides lactylés des acides lipogènes+ Tristéarate de sorbitan +	Aucune	Monoglycérides : au plus 10 % Monoglycérides et diglycérides, lactylés ou non : au plus 20 % du poids du shortening Monoglycérides et diglycérides lactylés : au plus 8 % du poids du shortening

Légende :

¹ Le mot «viande» peut être remplacé par le nom de l'espèce d'animal ou de la coupe de viande de l'espèce de l'animal

² Le nom de l'espèce de la volaille

³ Jusqu'à 0,25 % peut être ajouté sans qu'il en soit fait état dans le nom du produit

⁴ Ajouter « Prêt à cuire », « Non cuit » ou un terme équivalent qui indique que la saucisse doit être cuite avant d'être consommée

⁵ Le nom de l'espèce d'animal ou de la coupe de viande de l'espèce de l'animal

DORS/92-292, art. 16 à 20; DORS/93-160, art. 12 et 13(F), 14 à 16; DORS/93-232, art. 2; DORS/94-683, art. 4; DORS/95-248, art. 3, 4(F) et 5; DORS/95-475, art. 5(A); DORS/99-369, art. 6; DORS/2003-6, art. 97.

SCHEDULE II
(Section 90)

PERMITTED WEIGHTS FOR PREPACKAGED MEAT PRODUCTS

Column I		Column II
Item	Meat Product	Permitted Weights
1.	Sliced bacon	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 250 g, 375 g, 500 g, 1 kg
2.	Sliced ready-to-eat meat products and potted meat products	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 125 g, 150 g, 175 g, 200 g, 250 g, 300 g, 375 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 900 g, 1 kg
3.	Sausages and sausage meat	From 1 to 100 g in increments of 1 g, 125 g, 175 g, 225 g, 250 g, 300 g, 375 g, 450 g, 500 g, 600 g, 675 g, 750 g, 900 g, 1 kg

SOR/93-160, s. 17(E); SOR/2000-415, s. 2; SOR/2004-280, s. 25(F).

ANNEXE II
(article 90)

POIDS AUTORISÉS POUR LES PRODUITS DE VIANDE PRÉ-EMBALLÉS

Colonne I		Colonne II
Article	Produit de viande	Poids autorisés
1.	Bacon tranché	De 1 g à 100 g (par tranche de 1 g), 250 g, 375 g, 500 g et 1 kg
2.	Produits de viande tranchés prêts à manger et terrines de produits de viande	De 1 g à 100 g (par tranche de 1 g), 125 g, 150 g, 175 g, 200 g, 250 g, 300 g, 375 g, 400 g, 500 g, 600 g, 700 g, 900 g et 1 kg
3.	Saucisses, saucissons et chair à saucisse	De 1 g à 100 g (par tranche de 1 g), 125 g, 175 g, 225 g, 250 g, 300 g, 375 g, 450 g, 500 g, 600 g, 675 g, 750 g, 900 g et 1 kg

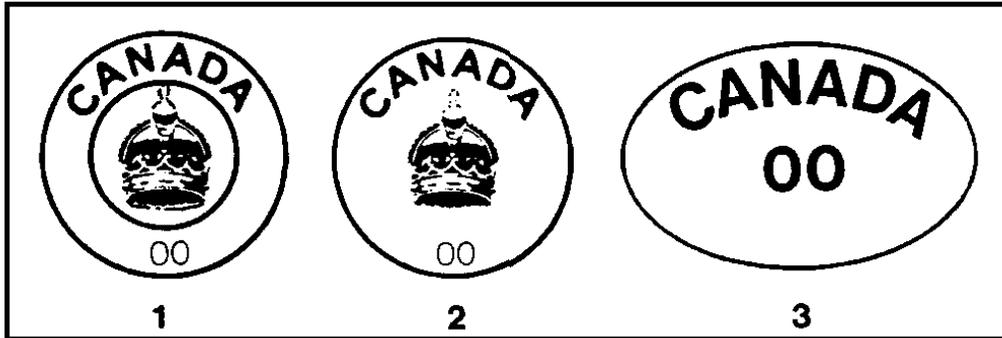
DORS/93-160, art. 17(A); DORS/2000-415, art. 2; DORS/2004-280, art. 25(F).

SCHEDULE III
(Section 93)

ANNEXE III
(article 93)

MEAT INSPECTION LEGEND

ESTAMPILLES



SCHEDULE IV
(Subsection 94(6) and section 101)

PROCESSING AND LABELLING REQUIREMENTS FOR MEAT PRODUCTS

Item	Column I Word or Phrase	Column II Requirements
1.	“Baked” “Oven roasted”	Having dry heat applied without direct contact with a flame for a time sufficient to produce the characteristics of a baked or roasted meat product, such as a brown crust on the surface, rendering out-of-surface fat or caramelization of sugar. The meat product must be ready-to-eat.
2.	“Barbecued”	Cooked with seasoning. The meat product must be ready-to-eat.
3.	“Basted” “Deep basted” “Prebasted” “Self basting”	Injected with meat broth containing at least 15% solid matter, butter or edible fats or oils that are of vegetable origin, up to a maximum of 3%.
4.	“Breaded”	Coated with a combination of batter and bread or cracker crumbs.
5.	“Cooked” “Fully cooked”	Subjected to heat for a time sufficient to produce the characteristics of a cooked meat product in respect of friability, colour, texture and flavour. The meat product must be ready-to-eat.
6.	“Corned”	Cured.
7.	“Dried” “Dry” “Semi-dry”	Dehydrated. The meat product must be ready-to-eat.
8.	“Freeze-dried”	Dehydrated by a process of freeze drying.
9.	“Jellied”	Gelling agent added at more than 0.25%.
10.	“Rolled”	Boned, rolled and tied.
11.	“Semi-boneless”	At least 45% deboned.
12.	“Shankless”	(a) In the case of a foreleg, having the fore-limb removed at the elbow joint; (b) In the case of a hind leg, having the hind limb removed at the knee joint.
13.	“Smoked”	Treated with smoke as prescribed by the Food and Drug Regulations.
14.	“Stuffed” “Stuffed with”	Stuffed with any or all of the following ingredients: bread, grains, fruits, nuts, vegetables, or like substances or with a prepared meat product, and may include seasoning, animal or vegetable fat.
15.	“With giblets”	Containing a liver, a heart or a gizzard or any combination of them from the same species.
16.	“With natural juices”	Packaged in a package containing the juices generated by the cooking of the meat product.

ANNEXE IV
(paragraphe 94(6) et article 101)

EXIGENCES DE TRANSFORMATION ET D'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS DE VIANDE

Article	Colonne I Terme	Colonne II Exigences
1.	« Cuit au four » « Rôti au four »	Soumis à l'action de la chaleur sèche, sans contact direct avec une flamme, pendant une période de temps suffisante pour produire les caractéristiques d'un produit de viande cuit au four ou rôti, par exemple, une croûte brune, la fonte du gras de surface et la caramélisation du sucre. Le produit de viande doit être un produit prêt à manger.
2.	« Rôti B.B.Q. »	Cuit avec assaisonnement. Le produit de viande doit être un produit prêt à manger.
3.	« Arrosé » ou « Imprégné » « Arrosé en profondeur » ou « Imprégné en profondeur »	Injecté de bouillon contenant au moins 15 % de matières solides, de beurre, de gras ou d'huile comestible d'origine végétale, jusqu'à un maximum de 3 %.
4.	« Pré arrosé » ou « Pré imprégné » « Auto arrosé » ou « Auto imprégné »	
4.	« Pané »	Couvert d'une combinaison de pâte à frire et de miettes de pain ou de craquelins.
5.	« Cuit » « Cuit à fond »	Soumis à l'action de la chaleur pendant une période de temps suffisante pour produire la friabilité, la couleur, la texture et la saveur caractéristiques d'un produit de viande cuit. Le produit de viande doit être un produit prêt à manger.
6.	« Traité »	Saumuré.
7.	« Séché » « Sec » « Semi sec »	Déshydraté. Le produit de viande doit être un produit prêt à manger.
8.	« Séché à froid »	Déshydraté par séchage à froid.
9.	« En gelée »	Additionné d'un agent gélifiant dans une proportion de plus de 0,25 %.
10.	« Roulé »	Désossé, roulé et ficelé.
11.	« Semi désossé »	Désossé dans une proportion d'au moins 45 %.
12.	« Sans jarret »	a) Dans le cas d'un membre avant, enlèvement de l'avant bras au niveau de l'articulation du coude; b) dans le cas d'un membre arrière, enlèvement du jarret au niveau de l'articulation du genou.
13.	« Fumé »	Soumis à l'action de la fumée conformément au <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> .

	Colonne I	Colonne II
Article	Terme	Exigences
14.	«Farci» «Farci de»	Farci d'un ou de plusieurs des ingrédients suivants : pain, céréales, fruits, noix, légumes et autres substances semblables, ou d'un produit de viande préparé. Le produit de viande peut contenir des assaisonnements et des graisses animales ou végétales.
15.	«Avec abats»	Comprend le foie, le cœur ou le gésier de la même espèce, ou toute combinaison de ceux ci.
16.	«Avec jus de cuisson»	L'emballage contient les jus de la cuisson du produit de viande.

SOR/94-683, s. 4; SOR/2004-280, s. 26; SOR/2011-205, s. 47(E).

DORS/94-683, art. 4; DORS/2004-280, art. 26; DORS/2011-205, art. 47(A).

SCHEDULE V
[Repealed, SOR/93-232, s. 2]

ANNEXE V
[Abrogée, DORS/93-232, art. 2]