
THE PUBLIC HEALTH ACT
(C.C.S.M. c. P210)

**Food and Food Handling Establishments
Regulation, amendment**

Regulation 42/2013
Registered March 27, 2013

Manitoba Regulation 339/88 R amended

1 The *Food and Food Handling Establishments Regulation, Manitoba Regulation 339/88 R*, is amended by this regulation.

2 The definition "uninspected meat" in section 1 is amended by striking out "registered under the *Meat Inspection Act* (Canada) or *The Canada/Manitoba Meat Inspection Agreement*" and substituting "that is registered under the *Meat Inspection Act* (Canada) or is operated under a permit issued under this regulation".

3 Subsection 19(1) is replaced with the following:

Inspection of slaughterhouses

19(1) No person shall operate a slaughterhouse under a permit issued under this regulation unless the slaughterhouse

(a) is inspected in accordance with the *Canada-Manitoba Meat Inspection Agreement*;
or

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE
(c. P210 de la C.P.L.M.)

**Règlement modifiant le Règlement sur les
denrées alimentaires**

Règlement 42/2013
Date d'enregistrement : le 27 mars 2013

Modification du R.M. 339/88 R

1 Le présent règlement modifie le *Règlement sur les denrées alimentaires, R.M. 339/88 R*.

2 La définition de « viande non inspectée » figurant à l'article 1 est modifiée par substitution, à « de l'*Entente Canada/Manitoba pour l'inspection des viandes* », de « exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du présent règlement ».

3 Le paragraphe 19(1) est remplacé par ce qui suit :

Inspection des abattoirs

19(1) L'exploitation d'un abattoir conformément à un permis délivré en vertu du présent article est autorisée seulement si, selon le cas, l'établissement en question :

a) est inspecté selon l'*Entente Canada/Manitoba pour l'inspection des viandes*;

(b) is inspected by a health officer referred to in section 1.1 using the inspection procedures in Chapter 13 of the *Meat Hygiene Manual of Procedures* published by the Canadian Food Inspection Agency, November 1995 revision, and complies with the following standards and requirements of that chapter:

(i) humane transportation and humane handling of domestic animals, antemortem inspection, dressing procedures, postmortem inspection and dispositions (animals and portions),

(ii) the standards for meat products, and

(iii) sanitation requirements for slaughterhouses.

4(1) Subsections 20(1) and (3) are amended by striking out "registered pursuant to the *Meat Inspection Act* (Canada) or the *Canada/Manitoba Meat Inspection Agreement*" **and substituting** "that is registered under the *Meat Inspection Act* (Canada) or is operated under a permit issued under this regulation".

4(2) Subsection 20(2) is replaced with the following:

20(2) Subject to sections 21, 22 and 23, the owner, proprietor or person in charge of a food handling establishment must not allow meat or a meat product to be brought into or to remain within the establishment unless the meat or meat product has been inspected and approved in a slaughterhouse that is registered under the *Meat Inspection Act* (Canada) or is operated under a permit issued under this regulation.

b) est inspecté par un agent hygiéniste visé à l'article 1.1 selon les méthodes d'inspection indiquées au chapitre 13 de la version révisée en novembre 1995 du *Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes* que publie l'Agence canadienne de l'inspection des aliments et se conforme aux normes et aux exigences de ce chapitre en ce qui concerne :

(i) le transport et la manutention sans cruauté des animaux domestiques, l'inspection ante-mortem, les méthodes d'habillage, l'inspection post-mortem et l'élimination d'animaux ou de parties d'animaux,

(ii) les normes applicables aux produits à base de viande,

(iii) les conditions sanitaires des abattoirs.

4(1) Les paragraphes 20(1) et (3) sont modifiés par substitution, à « à l'Entente Canada/Manitoba pour l'inspection des viandes », de « exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du présent règlement ».

4(2) Le paragraphe 20(2) est remplacé par ce qui suit :

20(2) Sous réserve des articles 21, 22 et 23, le propriétaire ou la personne responsable d'un établissement de manutention des aliments peut permettre qu'y soient apportés ou gardés uniquement de la viande ou des produits à base de viande qui ont été inspectés et approuvés dans un abattoir enregistré conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) ou exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du présent règlement.