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

Dairy Farms Regulation

Regulation 138/2015
Registered August 25, 2015

TABLE OF CONTENTS

Section

DEFINITIONS

1 Definitions

PART 1
DAIRY FARMS

- 2 Registration of dairy farms required
- 3 Exception
- 4 How to register a dairy farm
- 5 Dairy farm must comply with Part
- 6 Requirement to have a milking barn,
area or parlour
- 7 Requirement to have a dairy barn
- 8 Requirement to have a milkhouse
- 9 General requirements
- 10 Additional requirements for dairy barns
- 11 Additional requirements for milking
areas
- 12 Additional requirements for milking
barns
- 13 Additional requirements for milking
parlours
- 14 Additional requirements for milkhouses

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

Règlement sur les fermes laitières

Règlement 138/2015
Date d'enregistrement : le 25 août 2015

TABLE DES MATIÈRES

Article

DÉFINITIONS

1 Définitions

PARTIE 1
FERMES LAITIÈRES

- 2 Obligation d'enregistrement
- 3 Exception
- 4 Modalités d'enregistrement
- 5 Respect de la présente partie
- 6 Obligation d'avoir une étable de traite,
une aire de traite ou une salle de traite
- 7 Obligation d'avoir une étable laitière
- 8 Obligation d'avoir une laiterie
- 9 Exigences générales
- 10 Exigences supplémentaires relatives aux
étables laitières
- 11 Exigences supplémentaires relatives aux
aires de traite
- 12 Exigences supplémentaires relatives aux
étables de traite
- 13 Exigences supplémentaires relatives aux
salles de traite
- 14 Exigences supplémentaires relatives aux
laiteries

15	Lavatories	15	Toilettes
16	Milking machines	16	Machines à traire
17	Location of main filtration system	17	Emplacement du système de filtration principal
18	Automatic milking machines	18	Systèmes de traite automatisés
19	Single-service straining and filtering material	19	Matériel jetable
20	Containers, equipment and utensils	20	Récipients, équipement et ustensiles
21	Preventing contamination of equipment and feed	21	Contamination de l'équipement et du fourrage
22	Bulk milk coolers	22	Refroidisseurs de lait en vrac
23	Storage of milk	23	Entreposage du lait
24	Director's approval of alternative storage temperature	24	Approbation d'autres régimes de températures d'entreposage
25	Storage of supplies in milkhouse	25	Entreposage des fournitures de la laiterie
26	Milkhouse water system	26	Réseau d'alimentation en eau pour la laiterie
27	Hand washing facilities in milkhouse	27	Commodités pour le lavage des mains
28	Equipment washing and sanitizing	28	Nettoyage et désinfection de l'équipement
29	Equipment storage racks in milkhouse	29	Étagères de rangement dans la laiterie
30	Milkhouse cleaning equipment	30	Équipement de nettoyage
31	Storage of cleaning products in milkhouse	31	Entreposage des produits de nettoyage dans la laiterie
32	Container, equipment and utensil cleaning	32	Nettoyage des récipients, de l'équipement et des ustensiles
33	Posting sanitation program and procedures	33	Affichage du programme et de la procédure de désinfection
34	Inspector may condemn equipment	34	Équipement déclaré inutilisable par un inspecteur
35	Dairy animals must be milked in milking barn or parlour	35	Obligation de faire la traite dans une étable ou une salle de traite
36	Personal hygiene for workers	36	Hygiène personnelle des travailleurs
37	Transmissible diseases	37	Maladies transmissibles
38	No changing of bedding during milking	38	Interdiction de changer une litière durant la traite
39	Milking procedures	39	Marche à suivre pour la traite
40	Manual milk movement	40	Déplacement du lait
41	Prohibited animals in milking facilities	41	Présence d'animaux dans les installations de traite
42	More than one dairy animal species on a farm	42	Présence de plusieurs espèces d'animaux laitiers
43	Separation of young dairy animals	43	Séparation des jeunes animaux
44	Cleanliness in barns and parlours	44	Propreté des étables et des salles
45	Storage and disposal — no negative impact	45	Entreposage et élimination — aucun effet négatif
46	Manure accumulation	46	Accumulation de déjections
47	Prohibited uses of milkhouse	47	Utilisations interdites de la laiterie
48	Storage of veterinary drugs in milkhouse	48	Rangement des médicaments vétérinaires dans la laiterie
49	Milkhouse cleanliness	49	Propreté de la laiterie
50	Port opening must used to transfer milk	50	Utilisation de la prise pour le transfert du lait

- 51 Administering drugs and other products
- 52 Inspecting dairy farms
- 53 Sale of unpasteurized milk or cream
- 54 No sale of milk from diseased animals

PART 2
MILK STANDARDS

- 55 Selling certain milk prohibited
- 56 Immediate suspension of sale or shipment of milk — presence of inhibitors

PART 3
GENERAL PROVISIONS

- 57 Right to request a review of an inspector's order
- 58 Coming into force

DEFINITIONS

Definitions

1 The following definitions apply in this regulation.

"**Act**" means *The Dairy Act*. (« *Loi* »)

"**automatic milking system**" means a milking system that, in normal operation, performs the milking of a dairy animal without the intervention of an individual. (« système de traite automatisé »)

"**dairy barn**" means a structure in which feeding and holding areas are used in conjunction with a milking system. (« étable laitière »)

"**dairy product contact surface**" means a surface that comes into contact with dairy products, including such a surface on equipment of any kind. (« surface en contact avec des produits laitiers »)

"**inhibitor**" means a substance, other than a bacterial culture, that inhibits the growth of the bacteria in milk and does not occur naturally in milk. (« inhibiteur »)

- 51 Administration de médicaments et d'autres produits
- 52 Inspection des fermes laitières
- 53 Vente du lait ou de la crème non pasteurisés
- 54 Interdiction de vendre du lait d'animaux malades

PARTIE 2
NORMES LAITIÈRES

- 55 Interdictions de vente
- 56 Suspension immédiate de la vente ou l'expédition — présence d'inhibiteurs

PARTIE 3
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- 57 Révision des ordres d'un inspecteur
- 58 Entrée en vigueur

DÉFINITIONS

Définitions

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

« **aire de traite** » Zone réservée à la traite des animaux dans une étable laitière. ("milking area")

« **étable de traite** » Construction où les animaux laitiers sont logés et traités. ("milking barn")

« **étable laitière** » Construction où des aires d'affouragement et de logement sont utilisées de concert avec un système de traite. ("dairy barn")

« **étable ouverte** » Ouvrage comprenant un toit et au moins trois murs et ne comportant aucune stalle. ("loose-housing barn")

« **inhibiteur** » Substance, autre qu'une culture bactérienne, qui entrave la croissance des bactéries et qui ne se trouve pas à l'état naturel dans le lait. ("inhibitor")

« **lait cru** » Lait qui n'a ni été chauffé à plus de 40°C ni subi de traitement produisant un effet comparable. ("raw milk")

"**loose-housing barn**" means a structure that has a roof and at least three walls and contains no stalls. (« étable ouverte »)

"**milkhouse**" means a structure in which any or all of the following are done:

(a) milk is stored under refrigeration after milking and before pick up;

(b) milking equipment is cleaned, sanitized or stored. (« laiterie »)

"**milking area**" means an area in which dairy animals are milked inside a dairy barn. (« aire de traite »)

"**milking barn**" means a structure in which dairy animals are housed and milked. (« étable de traite »)

"**milking parlour**" means a structure in which dairy animals are milked but not housed. (« salle de traite »)

"**pest**" means an arthropod or other animal that may contaminate milk or dairy products. (« organisme nuisible »)

"**producer**" means a person who operates a dairy farm or sells, or delivers for sale, milk that has been produced by a herd of dairy animals that he or she owns or controls. (« producteur »)

"**raw milk**" means milk that has not been heated to more than 40°C or undergone a treatment that has an equivalent effect. (« lait cru »)

"**toxic**", in relation to a material or substance, means that it may cause irritation or damage to the human body if it is ingested, inhaled, absorbed or contacted. (« toxique »)

« **laiterie** » Structure où l'ensemble ou une partie des tâches suivantes sont accomplies :

a) le lait est entreposé au froid après la traite et avant le ramassage;

b) l'équipement de traite est nettoyé, désinfecté ou entreposé. ("milkhouse")

« **Loi** » La Loi sur les produits laitiers. ("Act")

« **organisme nuisible** » Animal, notamment un arthropode, susceptible de contaminer le lait ou des produits laitiers. ("pest")

« **producteur** » Personne qui exploite une ferme laitière ou qui vend, ou livre pour la vente, du lait produit par des animaux laitiers dont elle est propriétaire ou responsable. ("producer")

« **salle de traite** » Construction où les animaux laitiers sont traités mais ne sont pas logés. ("milking parlour")

« **surface en contact avec des produits laitiers** » Surface avec laquelle des produits laitiers sont mis en contact pendant le traitement, y compris la surface de tout type d'équipement. ("dairy product contact surface")

« **système de traite automatisé** » Système de traite qui effectue la traite des animaux laitiers sans intervention humaine. ("automatic milking system")

« **toxique** » Qualifie une matière ou une substance qui est susceptible de causer de l'irritation ou des dommages au corps humain en cas d'ingestion, d'inhalation, d'absorption ou de contact. ("toxic")

PART 1

DAIRY FARMS

REQUIREMENT TO BE REGISTERED

Registration of dairy farms required

2 A person must not operate a dairy farm unless the dairy farm is registered.

Exception

3 Section 2 does not apply to a dairy farm that produces only cow's milk and is operated by a registered producer within the meaning of the *Dairy Farmers of Manitoba Marketing Plan Regulation*, Manitoba Regulation 89/2004.

How to register a dairy farm

4(1) The operator of a dairy farm may register it by providing the director with the information about the farm that the director requires.

4(2) The director may register a dairy farm after being provided with the required information, but may refuse to register a dairy farm if the required information is not provided.

4(3) If the director refuses to register a dairy farm, subsection 5 of the Act applies with necessary modifications.

PHYSICAL AND OPERATIONAL REQUIREMENTS

Dairy farm must comply with Part

5(1) A dairy farm must conform to the requirements of this Part.

5(2) The operator of the farm must ensure that the farm conforms to and that its operation complies with the requirements of this Part.

PARTIE 1

FERMES LAITIÈRES

ENREGISTREMENT OBLIGATOIRE

Obligation d'enregistrement

2 Il est interdit d'exploiter une ferme laitière non enregistrée.

Exception

3 L'article 2 ne s'applique pas à la ferme laitière sur laquelle on ne produit que du lait de vache et qui est exploitée par un producteur enregistré au sens du *Programme de commercialisation destiné aux producteurs laitiers du Manitoba*, R.M. 89/2004.

Modalités d'enregistrement

4(1) L'exploitant d'une ferme laitière peut demander l'enregistrement de son exploitation en fournissant au directeur les renseignements qu'il lui demande.

4(2) Le directeur peut procéder à l'enregistrement après avoir reçu les renseignements demandés; il peut toutefois refuser s'ils ne lui sont pas fournis.

4(3) En cas de refus d'enregistrement, l'article 5 de la *Loi* s'applique avec les modifications nécessaires.

EXIGENCES D'ORDRE PHYSIQUE ET OPÉRATIONNEL

Respect de la présente partie

5(1) Les fermes laitières répondent aux exigences de la présente partie.

5(2) L'exploitant d'une ferme laitière veille à ce que la ferme et son exploitation répondent aux exigences de la présente partie.

Requirement to have a milking barn, area or parlour

6 A dairy farm must have a milking barn, milking area or milking parlour in which the dairy animals are kept during milking operations.

Requirement to have a dairy barn

7 If the dairy animals on a dairy farm are milked in a milking area or milking parlour rather than a milking barn, the dairy farm must have a dairy barn to house the animals.

Requirement to have a milkhouse

8 A dairy farm must have a milkhouse.

General requirements

9(1) A milking barn, milking parlour, milkhouse or dairy barn must

- (a) be well drained;
- (b) be kept clean;
- (c) be kept free of conditions that
 - (i) might harbour or be conducive to the breeding of insects or rodents, or
 - (ii) otherwise threaten
 - (A) the safety of or quality of milk, or
 - (B) the health of dairy animals;
- (d) be maintained in good repair;
- (e) be constructed and ventilated so as to prevent freezing, water condensation and the accumulation of odours; and
- (f) have, for milking operations, a water source that has no detectable *Escherichia coli* bacteria per 100 ml of water.

Obligation d'avoir une étable de traite, une aire de traite ou une salle de traite

6 Il doit y avoir dans une ferme laitière une étable, une aire de traite ou une salle de traite où les animaux laitiers sont gardés pendant la traite.

Obligation d'avoir une étable laitière

7 Il doit y avoir une étable laitière pour loger les animaux sur les fermes laitières où la traite se fait dans une aire de traite ou une salle de traite et non dans une étable de traite.

Obligation d'avoir une laiterie

8 Il doit y avoir une laiterie sur une ferme laitière.

Exigences générales

9(1) L'étable ou la salle de traite et la laiterie d'une ferme laitière ainsi que l'étable laitière, le cas échéant, sont :

- a) bien drainées;
- b) tenues propres;
- c) entretenues de manière à éviter les conditions susceptibles, selon le cas :
 - (i) d'attirer des insectes et des rongeurs ou d'en favoriser la reproduction,
 - (ii) de menacer d'une autre façon :
 - (A) soit la sécurité ou la qualité du lait,
 - (B) soit la santé des animaux laitiers;
- d) conservées en bon état;
- e) construites et ventilées de manière à prévenir le gel, la condensation d'eau et l'accumulation d'odeurs;
- f) munies, pour la traite, d'une source d'eau dont la teneur en bactéries *Escherichia coli* est indétectable dans 100 ml d'eau.

9(2) Equipment that is present in a milking barn, milking parlour, milkhouse or dairy barn and is required to carry out any requirement of this regulation or is specifically mentioned in this regulation must be in good working order and capable of performing its intended purpose.

9(3) Clauses (1)(a) to (e) also apply to any other building or part of a dairy farm where dairy animals of any age are kept, including non-milk producing offspring of dairy animals.

9(4) Clauses (1)(a) to (e) also apply to a structure attached to a milking barn or parlour, a milkhouse or a dairy barn.

9(5) The dairy animal yard of a dairy farm must

(a) be graded and drained to prevent standing pools of water and accumulation of liquid animal waste;

(b) have no standing pools of water or liquid animal waste and no accumulation of solid organic wastes;

(c) be designed, constructed and operated to prevent access by animals other than animals that are housed in the dairy barn or milking barn associated with the yard; and

(d) be maintained in a condition that does not constitute a risk of contamination to milk.

9(6) The milkhouse yard of a dairy farm must be

(a) properly graded and well drained; and

(b) designed, constructed and operated to prevent access by dairy animals, other livestock and poultry.

9(2) L'équipement qui se trouve dans une étable de traite, une salle de traite, une laiterie ou une étable laitière et qui est nécessaire à la mise en oeuvre du présent règlement ou que celui-ci mentionne expressément doit être en bon état de fonctionnement et propre à faire le travail prévu.

9(3) Les aliéas (1)a) à e) s'appliquent également aux autres bâtiments ou dépendances d'une ferme laitière où des animaux laitiers de tous âges sont gardés, y compris leurs petits qui ne produisent pas de lait.

9(4) Les alinéas (1)a) à e) s'appliquent également à une construction adjacente à une étable ou une salle de traite, une laiterie ou une ferme laitière.

9(5) Le parc des animaux laitiers d'une ferme laitière répond aux exigences suivantes :

a) être nivelé et drainé de manière à éviter la formation de flaques d'eau stagnante et l'accumulation de déchets animaux liquides;

b) ne pas comporter de flaques d'eau stagnante ou de déchets animaux liquides ni aucune accumulation de déchets organiques solides;

c) être conçu, construit et exploité de manière à ce que seuls les animaux qui sont logés dans l'étable laitière ou l'étable de traite adjacentes puissent y pénétrer;

d) être maintenu dans un état qui ne présente pas un risque de contamination du lait.

9(6) La cour de la laiterie d'une ferme laitière est :

a) bien nivelée et drainée;

b) conçue, construite et exploitée de sorte que le bétail, y compris les animaux laitiers et la volaille, ne puissent y pénétrer.

Additional requirements for dairy barns

10(1) A dairy barn must

(a) have a manure-handling system that is suitable for the production of milk that is fit for human consumption and enables the dairy barn to meet the requirements of subsection 9(1);

(b) be constructed and equipped to maintain suitable temperature and ventilation that enables the dairy barn to meet the requirements of clause 9(1)(e); and

(c) have interior surfaces constructed only of durable material that permits effective cleaning.

10(2) In addition to conforming to the requirements of subsection (1), a dairy barn that is not a loose housing barn must

(a) other than in its stalls, have floors that are

(i) constructed of concrete or another equally impervious material, and

(ii) maintained in good repair; and

(b) have stalls, the floors of which are

(i) constructed of concrete, sand, or earth and gravel fill,

(ii) constructed to self-drain, and

(iii) kept in a clean and dry condition.

10(3) When a dairy barn has a milking area,

(a) the milking area and any area containing any part of the automatic milking system must be separated from the rest of the dairy barn; and

(b) the part of the dairy barn where the dairy animals wait to enter the milking area must be kept clean.

Exigences supplémentaires relatives aux étables laitières

10(1) L'étable laitière répond aux exigences suivantes :

a) être dotée d'un système d'évacuation des déjections qui est convenable pour la production du lait propre à la consommation humaine et qui permet à l'étable de satisfaire aux exigences du paragraphe 9(1);

b) être construite et équipée de manière à ce qu'une température et une ventilation permettant à l'étable de satisfaire aux exigences de l'alinéa 9(1)e) y soient maintenues;

c) avoir des surfaces intérieures constituées uniquement de matériaux durables qui permettent un nettoyage efficace.

10(2) L'étable laitière qui n'est pas une étable à stabulation libre doit répondre aux exigences suivantes en plus de celles du paragraphe (1) :

a) en dehors des stalles, avoir des planchers qui sont :

(i) constitués de béton ou d'un autre matériau tout aussi imperméable,

(ii) conservés en bon état;

b) être dotée de stalles dont les planchers sont :

(i) constitués de béton, de sable ou d'un mélange de terre et de gravier,

(ii) construits de manière à s'égoutter d'eux-mêmes,

(iii) toujours propres et secs.

10(3) Lorsqu'une étable laitière dispose d'une aire de traite :

a) cette dernière ainsi que toute aire contenant des parties du système de traite automatisé sont séparées du reste de l'étable;

b) la partie de l'étable où les animaux laitiers attendent avant d'entrer dans l'aire de traite est tenue propre.

10(4) A dairy barn must be kept free of animals other than bovine, caprine and equine animals.

10(5) Animals of different species that are housed in a dairy barn must be housed in separate areas.

Additional requirements for milking areas

11(1) A milking area, whether or not it is equipped with an automatic milking system, must

(a) be constructed of materials that do not constitute a food safety risk;

(b) be constructed in a manner that prevents the accumulation of solids and liquids at the intersection of the walls and floor;

(c) have floors that are

(i) constructed of concrete or another equally impervious material,

(ii) sloped to drain properly, and

(iii) maintained in good repair;

(d) have walls that are

(i) dust-tight and smooth,

(ii) painted, or finished in another suitable manner that enables it to meet the requirements of subsection 9(1), and

(iii) maintained in good repair;

(e) have the lower 15 cm of the walls, immediately above floor level, constructed of concrete or another equally impervious material;

(f) have ceilings that are

(i) dust-tight and smooth,

(ii) painted, or finished in another suitable manner that enables it to meet the requirements of subsection 9(1), and

10(4) Seuls les bovins, les caprins et les animaux chevalins sont hébergés dans l'étable laitière.

10(5) Les animaux de différentes espèces sont logés séparément les uns des autres.

Exigences supplémentaires relatives aux aires de traite

11(1) L'aire de traite répond aux exigences qui suivent, qu'un système de traite automatisé y soit installé ou non :

a) être constituée de matériaux qui ne sont pas des risques pour la sécurité alimentaire;

b) être construite de manière à empêcher l'accumulation de solides et de liquides au point de jonction des murs et du plancher;

c) avoir des planchers qui sont :

(i) constitués de béton ou d'un autre matériau tout aussi imperméable,

(ii) inclinés de manière à s'égoutter convenablement,

(iii) conservés en bon état;

d) avoir des murs qui sont :

(i) lisses et à l'épreuve de la poussière,

(ii) peints ou enduits d'un fini qui leur permet de satisfaire aux exigences du paragraphe 9(1),

(iii) conservés en bon état;

e) comporter des murs dont les 15 cm situés juste au-dessus du niveau du sol sont faits de béton ou d'un autre matériau tout aussi imperméable;

f) avoir des plafonds qui sont :

(i) lisses et à l'épreuve de la poussière,

(ii) peints ou enduits d'un fini qui leur permet de satisfaire aux exigences du paragraphe 9(1),

(iii) maintained in good repair;

(g) be naturally or artificially lighted to a level of at least 100 lux at any time that any of the following may be carried on: milking, handling of milk, inspections, or cleaning and sanitizing the building or its equipment;

(h) be equipped only with light fixtures that are shatterproof or shielded so as to prevent breaking glass from falling into open containers;

(i) be constructed and equipped to provide suitable heating and ventilation that enables the dairy barn to meet the requirements of clause 9(1)(e);

(j) be equipped with or have ready access to a pressurized hot and cold running water system that is protected from any source of contamination for the water that comes in contact with milk equipment;

(k) be equipped with water pipes, water hoses and hose nozzles that are installed and arranged in a suitable manner that permits the milking area and its milk equipment to be cleaned;

(l) be equipped with a heating system to prevent freezing;

(m) be kept free of animals other than those of the dairy animal species kept on the dairy farm for the purpose of milking; and

(n) be kept free of animals except during milking or when it is being used for activities related to the care of dairy animals.

11(2) Doors, windows and all openings leading to the outside of a milking area must be suitably designed and maintained so that the possible entry of insects, birds, rodents or other pests to the milking area is minimized.

(iii) conservés en bon état;

g) avoir un éclairage naturel ou artificiel d'au moins 100 lux à tout moment, lorsque les activités suivantes sont exécutées : traite, manutention du lait, inspections et nettoyage et désinfection du bâtiment ou de l'équipement;

h) être dotée uniquement d'appareils d'éclairage qui sont incassables ou protégés, de manière à éviter que des éclats de verre ne tombent dans les récipients ouverts;

i) être construite et équipée de manière à procurer un chauffage et une ventilation qui permettent à l'étable laitière de satisfaire aux exigences de l'alinéa 9(1)e);

j) être équipée d'un réseau d'alimentation en eau chaude et froide sous pression et qui est protégé de toute source de contamination, ou pouvoir accéder facilement à un tel réseau pour l'eau qui entre en contact avec le matériel de manipulation du lait;

k) être munie de tuyauterie, de tuyaux souples et d'ajutages installés et disposés de manière à permettre le nettoyage de ces endroits et du matériel qui s'y trouve;

l) être équipée d'un système de chauffage servant à prévenir le gel;

m) être libre d'animaux autres que ceux de l'espèce appartenant aux animaux laitiers qui sont élevés pour leur lait;

n) être libre d'animaux sauf au moment de la traite ou lorsque cet endroit est utilisé pour des activités liées aux soins apportés aux animaux.

11(2) Les portes, les fenêtres et toutes les ouvertures sur l'extérieur d'une aire de traite doivent être conçues et entretenues de manière à réduire au minimum l'entrée éventuelle d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles.

Additional requirements for milking barns

12(1) A milking barn must

(a) comply with the requirements of clauses 11(1)(a) to (i) as though it were a milking area; and

(b) have a manure-handling system that

(i) is suitable for the production of milk that is fit for human consumption,

(ii) enables the dairy barn to meet the requirements of subsection 9(1), and

(iii) includes gutters of sufficient size to contain manure accumulated between cleanings.

12(2) Ground, chopped or concentrated feed must not be stored in a milking barn unless it is stored in a way that prevents contamination from manure or other substances.

Additional requirements for milking parlours

13 A milking parlour must

(a) comply with section 11 as though it were a milking area;

(b) comply with subsection 12(2) as though it were a milking barn;

(c) have its floor, ramp and platforms rounded at the walls; and

(d) have

(i) a waste disposal system that is installed so that the system can be used effectively the year round, and

(ii) a properly trapped and covered floor drain connected to the system.

Exigences supplémentaires relatives aux étables de traite

12(1) Les étables de traite répondent aux exigences suivantes :

a) être conformes aux normes prévues pour les aires de traite aux alinéas 11(1)a) à i);

b) être dotées d'un système d'évacuation des déjections qui :

(i) est conçu pour des installations destinées à la production de lait propre à la consommation humaine,

(ii) permet aux étables de satisfaire aux exigences du paragraphe 9(1),

(iii) comprend des caniveaux de dimensions suffisantes pour contenir les déjections accumulées entre les nettoyages.

12(2) Il est interdit d'entreposer du fourrage moulu, haché ou concentré dans les étables de traite, sauf s'il est entreposé de façon à empêcher toute contamination provenant du fumier ou de toute autre substance.

Exigences supplémentaires relatives aux salles de traite

13 Les salles de traite répondent aux exigences suivantes :

a) être conformes aux normes prévues pour les aires de traite à l'article 11;

b) être conformes aux normes prévues pour les étables de traite au paragraphe 12(2);

c) disposer d'un plancher, de rampes et de plates-formes qui sont arrondis à la jonction avec les murs;

d) être dotées :

(i) d'un système d'évacuation des déchets installé de sorte qu'il puisse être utilisé efficacement toute l'année,

(ii) d'un drain de sol bien couvert et raccordé au système.

Additional requirements for milkhouses

14(1) Except as permitted by subsection (2), a milkhouse must not be used for any activity but the following:

- (a) cooling and storing milk;
- (b) cleaning, sanitizing and storing material and equipment used in the production and handling of milk.

14(2) With the approval of an inspector, a milkhouse may be used for an activity not permitted by subsection (1) if the activity does not constitute a potential food safety risk or a potential source of contamination of milk.

14(3) A milkhouse must

- (a) be of sufficient size to accommodate, without crowding, all equipment necessary for
 - (i) cooling, handling and storing milk,
 - (ii) washing, sanitizing and storing utensils and containers used in producing milk, and
 - (iii) inspecting the milkhouse;
- (b) be constructed in a manner that prevents the accumulation of solids and liquids at the intersection of the walls and floor;
- (c) have floors that are
 - (i) constructed of concrete or another equally impervious material,
 - (ii) smooth and free of indentations, cracks and crevices, and
 - (iii) sloped to a covered drain, which must be located away from the underside and outlet valve of the bulk milk cooler;

Exigences supplémentaires relatives aux laiteries

14(1) Sous réserve du paragraphe (2), seules les activités mentionnées ci-dessous peuvent avoir lieu dans les laiteries :

- a) la réfrigération et l'entreposage du lait;
- b) le nettoyage, la désinfection et le rangement du matériel et de l'équipement servant à la production du lait.

14(2) Par dérogation au paragraphe (1) et sous réserve de l'approbation de l'inspecteur, les laiteries peuvent être utilisées pour d'autres activités si elles ne constituent pas des risques potentiels pour la sécurité alimentaire ou une source de contamination du lait.

14(3) La laiterie répond aux exigences suivantes :

- a) avoir des dimensions suffisantes pour loger, sans encombrement, tout l'équipement nécessaire pour :
 - (i) la réfrigération, la manutention et l'entreposage du lait,
 - (ii) le nettoyage, la désinfection et le rangement des ustensiles et des récipients servant à la production du lait,
 - (iii) l'inspection des lieux;
- b) être construite de manière à éviter que des solides et des liquides s'accumulent à la jonction des murs et du plancher;
- c) être dotée de planchers qui sont :
 - (i) constitués de béton ou d'un autre matériau tout aussi imperméable,
 - (ii) lisses et exempts de creux, de fissures et de lézardes,
 - (iii) inclinés vers un drain couvert, qui est éloigné du dessous du refroidisseur de lait en vrac et de sa soupape d'échappement;

(d) have walls and ceilings that are

(i) smooth and free of indentations, cracks and pitting, and

(ii) painted or finished in another manner that is acceptable to the director;

(e) have the lower 15 cm of the walls, immediately above floor level, constructed of concrete or another equally impervious material;

(f) have watertight joints between floor and walls;

(g) have a waste disposal system that is installed so that the system can be used effectively the year round and a properly trapped and covered floor drain connected to the system;

(h) be constructed with sufficient insulation, heating and ventilation to prevent freezing or condensation build-up at all times;

(i) be equipped only with light fixtures that are shatterproof or shielded so as to prevent breaking glass from falling into open containers;

(j) be provided with windows or other equally suitable system for the proper ventilation, with adequate lighting to perform handling, inspection, cleaning and sanitizing operations of the premises and equipment;

(k) have properly fitting screens on all doors and windows used for ventilation in summer months;

(l) have a port opening that

(i) is installed in an appropriate wall to allow the transfer hose of a bulk milk transport to be connected to the bulk milk cooler,

(ii) has a self-closing cover, and

(iii) is in good repair;

d) avoir des murs et des plafonds qui sont :

(i) lisses et exempts de creux, de fissures et de piqûres,

(ii) peints ou enduits d'un autre fini que le directeur juge acceptable;

e) comporter des murs dont la partie de 15 cm située juste au-dessus du niveau du sol est constituée de béton ou d'un autre matériau tout aussi imperméable;

f) être munie de joints étanches entre le plancher et les murs;

g) être dotée d'un système d'évacuation des déchets installé de sorte qu'il puisse être utilisé efficacement toute l'année ainsi que d'un drain de sol bien couvert et raccordé au système;

h) être construite de manière à fournir une isolation, un chauffage et une ventilation suffisants pour empêcher en tout temps le gel ou l'accumulation de condensation;

i) être dotée uniquement d'appareils d'éclairage qui sont incassables ou protégés de manière à éviter que des éclats de verre ne tombent dans les récipients ouverts;

j) être munie de fenêtres ou d'un autre dispositif tout aussi acceptable assurant une ventilation appropriée et procurant un éclairage suffisant pour la manutention ainsi que pour l'inspection, le nettoyage et la désinfection des locaux et de l'équipement;

k) avoir des moustiquaires bien ajustés dans toutes les portes et les fenêtres utilisées pour la ventilation pendant l'été;

l) être munie d'une prise qui est :

(i) installée dans un mur convenable pour permettre de raccorder le tuyau de transfert d'un véhicule de transport de lait en vrac au refroidisseur de lait en vrac,

(ii) munie d'un clapet à fermeture automatique,

(iii) en bon état;

(m) have a concrete pad at least 60 cm by 1 m on the outside of the building directly under the port opening;

(n) have a grounded electrical outlet that is adjacent to the port opening and is controlled by a bipolar switch accessible to the operator of the bulk milk transport;

(o) be equipped with or have ready access to a pressurized hot and cold running water system that is protected from any source of contamination for the water that comes in contact with milk equipment;

(p) have a window that allows a bulk milk grader to observe the transfer pump compartment of a transport vehicle's milk tank from inside the milkhouse;

(q) if connected to a dairy barn, milking barn or milking parlour, have self-closing doors, acceptable to the director, between the milkhouse and the dairy barn, milking barn or milking parlour; and

(r) have self-closing doors, acceptable to the director, from the milkhouse to the outside.

14(4) A milkhouse must not contain a refrigeration compressor, milking-system vacuum pump, water heater or water pump unless it is installed and operated in a manner that does not contaminate the milk.

14(5) A milkhouse must be located, constructed and maintained so that no objectionable odour may enter it.

14(6) The driveway to and from a milkhouse must

(a) be kept free of animals and animal waste; and

(b) subject to subsection (7), be kept free of obstacles that may impede access to the milkhouse by a bulk milk transport.

m) comporter une plate-forme de béton d'au moins 60 cm sur 1 m à l'extérieur du bâtiment, directement sous la prise;

n) être munie d'une prise électrique avec mise à la terre à proximité de la prise avec un interrupteur bipolaire accessible à l'opérateur du véhicule de transport de lait en vrac;

o) être équipée d'un réseau d'alimentation en eau chaude et froide sous pression qui est protégé de toute source de contamination, ou pouvoir accéder facilement à un tel réseau pour l'eau qui entre en contact avec le matériel de manipulation du lait;

p) avoir une fenêtre permettant au classeur de lait en vrac d'observer, de l'intérieur de la laiterie, le compartiment de la pompe de transfert de la citerne à lait d'un véhicule de transport;

q) si elle est reliée à une étable laitière, une étable de traite ou une salle de traite, être munie de portes à fermeture automatique jugées acceptables par le directeur qui la séparent de l'étable ou de la salle;

r) être munie de portes à fermeture automatique jugées acceptables par le directeur entre la laiterie et l'extérieur.

14(4) Les laiteries ne peuvent pas contenir un compresseur de réfrigération, une pompe à vide du circuit lait, une pompe à eau ou un chauffe-eau sauf si ils sont installés et utilisés d'une manière qui ne contamine pas le lait.

14(5) Les laiteries doivent être situées, construites et entretenues de façon à empêcher la présence de mauvaises odeurs.

14(6) Le chemin d'accès à la laiterie doit :

a) être libre d'animaux et de déjections animales;

b) sous réserve du paragraphe (7), être libre de tout obstacle pouvant nuire aux véhicules de transport du lait en vrac.

14(7) If a lockable gate is located on the milkhouse driveway, it must be unlocked whenever a bulk milk transport is scheduled to pick up milk.

Lavatories

15(1) All lavatories for dairy farm workers must be kept clean and sanitary.

15(2) A lavatory must not have a doorway or other opening into a milkhouse without an inspector's approval.

Milking machines

16(1) A dairy farm must be equipped with milking machines

(a) that conform to the requirements of this section; or

(b) that are approved by the director.

16(2) A milking machine must be capable of providing uniform vacuum and airflow at each milking unit.

16(3) Any automatic milk-conveying equipment must be

(a) installed so that it has adequate self-drainage; and

(b) a permanent in-place installation.

16(4) If automatic milk-conveying equipment lines also convey vacuum to the milking units, the milking machine installation must be acceptable to the director.

Location of main filtration system

17 If a dairy farm is equipped with an automatic milk conveying system, the main filtration system must be installed downstream from the receivers.

Automatic milking systems

18(1) When a dairy barn is equipped with an automatic milking system, it must be located in a suitable milking area.

14(7) Si une barrière verrouillable est installée dans le chemin d'accès à la laiterie, elle doit être déverrouillée chaque fois qu'un véhicule de transport du lait en vrac doit se présenter.

Toilettes

15(1) Toutes les toilettes destinées aux travailleurs d'une ferme laitière sont tenues propres et salubres.

15(2) Sauf si un inspecteur l'autorise, il est interdit d'avoir une porte ou autre ouverture entre les toilettes et la laiterie.

Machines à traire

16(1) Les fermes laitières sont équipées de machines à traire qui, selon le cas :

a) sont conformes aux exigences du présent article;

b) sont approuvées par le directeur.

16(2) La machine à traire est capable de créer un vide et un flux d'air uniformes à chaque poste de traite.

16(3) Le système de transport automatique du lait est installé :

a) de manière à bien s'égoutter de lui-même;

b) de façon permanente.

16(4) Si les canalisations du système de transport automatique du lait servent également à acheminer le vide jusqu'aux postes de traite, le dispositif se rattachant à la machine à traire doit être jugé acceptable par le directeur.

Emplacement du système de filtration principal

17 Si une ferme laitière est équipée d'un système de transport automatique du lait, le système de filtration principal est installé en aval des chambres de réception.

Système de traite automatisée

18(1) Le système de traite automatisé installé dans une étable laitière est placé dans une aire de traite adéquate.

18(2) An automatic milking system must

(a) be capable of

(i) cooling the milk entering the system to 4°C or lower in two hours or less after entering, and

(ii) ensuring that the temperature of blended milk in the system does not exceed 4°C for longer than 15 minutes; and

(b) be operated so that

(i) milk entering the system is cooled to 4°C or lower in two hours or less after entering the system,

(ii) the temperature of blended milk in the system does not exceed 4°C for longer than 15 minutes, and

(iii) the temperature of blended milk in the system is not lower than 1°C at any time.

Single-service straining and filtering material

19 Unless otherwise approved by the director,

(a) only single-service material manufactured for straining milk may be used for that purpose;

(b) only single-service material manufactured for filtering milk may be used that purpose; and

(c) reusable or previously used material must not be used for straining or filtering milk at a dairy farm.

Containers, equipment and utensils

20 All containers, equipment and utensils used to handle, store or transfer milk must be

(a) made of smooth, non-absorbent, non-corrodible and non-toxic materials;

(b) designed and constructed to be easily cleaned;

18(2) Les systèmes de traite automatique doivent :

a) pouvoir :

(i) réfrigérer le lait tiré à 4°C ou à une température inférieure dans les deux heures qui suivent la traite,

(ii) garantir que la température de tout le lait qu'il contient ne dépasse pas 4°C pendant plus de 15 minutes;

b) fonctionner de façon à ce que :

(i) le lait tiré soit réfrigéré à 4°C ou à une température inférieure dans les deux heures qui suivent la traite,

(ii) la température de tout le lait qu'il contient ne dépasse pas 4°C pendant plus de 15 minutes,

(iii) la température de tout le lait qu'il contient ne soit jamais inférieure à 1°C.

Matériel jetable

19 Sauf autorisation du directeur :

a) seuls des passe-lait jetables peuvent être utilisés;

b) seuls des filtres jetables peuvent être utilisés;

c) il est interdit d'employer du matériel réutilisable ou usagé pour filtrer ou passer le lait dans une ferme laitière.

Récipients, équipement et ustensiles

20 Les récipients, l'équipement et les ustensiles servant à manutentionner, à entreposer ou à transférer du lait répondent aux exigences suivantes :

a) être constitués de matériaux lisses, non absorbants, non corrodables et non toxiques;

b) être conçus et fabriqués de manière à pouvoir être facilement nettoyés;

- (c) unable to be affected by the milk;
- (d) maintained in working order; and
- (e) used only to handle, store or transfer milk.

Preventing contamination of equipment and feed 21

Effective measures must be employed to prevent the contamination of containers, equipment, utensils and dairy animal feed by insects and rodents and by chemicals used to control such vermin.

Bulk milk coolers

22(1) The bulk milk coolers of a milkhouse must conform to the requirements of this section.

22(2) A bulk milk cooler must

- (a) be installed so that
 - (i) no aspect of the installation, including the cooler's placement, constitutes a food safety risk,
 - (ii) there is sufficient room on all sides to access the bulk milk cooler for inspection, milk transfer, cleaning and sanitizing, and
 - (iii) its placement, in relation to the area where a bulk milk transport parks while transferring milk from the cooler, is such that any bulk milk transport can connect to the cooler's outlet using a transfer hose that is no longer than 7.5 m;
- (b) be used exclusively for storing and cooling milk;
- (c) have a mechanical agitator capable of restoring uniformity of all milk constituents throughout the tank without splashing or churning the milk;
- (d) feature intermittent controlled agitation that provides a minimum of five minutes agitation per hour;

- c) être insensibles au lait;
- d) être conservés en bon état;
- e) être utilisés uniquement pour manutentionner, entreposer ou transférer du lait.

Contamination de l'équipement et du fourrage 21

Des mesures efficaces sont prises pour prévenir la contamination des récipients, de l'équipement, des ustensiles et du fourrage des animaux laitiers par les insectes, les rongeurs et les produits chimiques utilisés pour lutter contre ces insectes et animaux nuisibles.

Refroidisseurs de lait en vrac

22(1) La laiterie est équipée d'un refroidisseur de lait en vrac qui répond aux exigences du présent article.

22(2) Le refroidisseur de lait en vrac :

- a) est installé de façon à ce que :
 - (i) rien, notamment l'endroit où il est placé, ne constitue un risque sanitaire,
 - (ii) il y ait suffisamment d'espace de chaque côté pour y accéder pour les besoins d'une inspection, du transfert du lait, du nettoyage et de la désinfection,
 - (iii) son emplacement, par rapport à l'endroit où stationne le véhicule de transport de lait en vrac pendant le transfert du lait provenant du refroidisseur, permette au véhicule de se raccorder au point de sortie du refroidisseur à l'aide d'un tuyau de transfert d'au plus 7,5 m de long;
- b) sert exclusivement à l'entreposage et à la réfrigération du lait;
- c) est pourvu d'un agitateur mécanique pouvant rétablir l'homogénéité du lait contenu dans le réservoir sans le baratter ni faire d'éclaboussures;
- d) est doté d'un système d'agitation intermittent assurant un temps d'agitation d'au moins cinq minutes par heure;

(e) be equipped with a thermometer in working order marked with gradations from 0°C to 50°C and capable of determining and displaying the temperature of the milk in the tank to within 1°C;

(f) be equipped with an outlet cap;

(g) be capable of

(i) cooling the first milking in the tank to 10°C or lower in one hour or less after the end of herd milking, and to 4°C or lower in two hours or less after the end of herd milking,

(ii) keeping the blend temperature of subsequent milkings at 10°C or lower,

(iii) cooling the milk in the cooler to 4°C or lower in one hour or less after the addition of any milking after the first, and

(iv) maintaining the temperature of the milk at 4°C or lower between milkings; and

(h) be operated so that:

(i) milk entering the bulk milk cooler is cooled to 10°C or lower in one hour or less after the end of herd milking and to 4°C or lower in two hours or less after the end of herd milking,

(ii) the blend temperature of subsequent milkings does not exceed 10°C at any time,

(iii) milk in the cooler to 4°C or lower in one hour or less after the addition of any milking after the first, and

(iv) the temperature of milk in the cooler is maintained at 4°C or lower between milkings.

22(3) A bulk milk cooler must be cleaned and sanitized after each transfer of milk before more milk is placed in it.

e) est équipé d'un thermomètre en bon état gradué de 0 °C à 50 °C qui peut mesurer et indiquer avec une précision de plus ou moins 1 °C la température du lait contenu dans le réservoir;

f) est équipé d'un bouchon à la sortie;

g) est capable de :

(i) refroidir le lait provenant de la première traite jusqu'à 10 °C ou moins, en au plus une heure après la traite du troupeau, et à une température de 4 °C ou moins dans les deux heures suivant la traite,

(ii) maintenir la température du mélange à 10 °C ou moins lorsque du lait provenant de traites subséquentes est ajouté,

(iii) refroidir le lait ajouté après celui de la première traite à une température de 4 °C ou moins en au plus une heure après l'ajout,

(iv) maintenir le lait à une température de 4 °C ou moins entre les traites;

h) fonctionner de façon à :

(i) refroidir le lait provenant de la première traite jusqu'à 10 °C ou moins, en au plus une heure après la traite du troupeau, et à une température de 4 °C ou moins dans les deux heures suivant la traite,

(ii) maintenir la température du mélange à 10 °C ou moins lorsque du lait provenant de traites subséquentes est ajouté,

(iii) refroidir le lait ajouté après celui de la première traite à une température de 4 °C ou moins en au plus une heure après l'ajout,

(iv) maintenir le lait à une température de 4 °C ou moins entre les traites.

22(3) Le refroidisseur de lait en vrac est nettoyé et désinfecté après chaque transfert de lait et avant que d'autre lait y soit versé.

22(4) Except as permitted by subsection (5), a bulk milk cooler must not be installed in any building or other place on a dairy farm other than in a milkhouse.

22(5) If a portion of a bulk milk cooler extends outside the milkhouse

(a) the manhole, vent and outlet must be located inside the milkhouse;

(b) the portion of the bulk milk cooler that is outside the milkhouse must be in a clean area that allows the bulk milk cooler to be maintained in a clean and sanitary manner and allows sanitary access to any external agitator equipment during service;

(c) all parts of the bulk milk cooler must be easily accessible to allow inspection for cracks, other than the part that the bulkhead wall makes inaccessible;

(d) the portion of the bulk milk cooler that is outdoors must be protected from animals and vehicles by a design feature or barrier;

(e) the bulk milk cooler leg supports must be suitably mounted to prevent torsion and cracking of the tank;

(f) the bulk milk cooler must not be used for a wall or ceiling support; and

(g) any gap between the bulkhead wall and the bulk milk cooler must be tightly sealed with a gasket.

22(6) If the agitator motor of a bulk milk cooler is located outside the milkhouse, it must be suitably protected by a waterproof installation.

22(7) Except as permitted by the director, a bulk milk cooler must be emptied of cow's milk at least once every two days.

22(4) Sous réserve du paragraphe (5), le refroidisseur de lait en vrac ne peut être installé ailleurs dans une ferme laitière que dans une laiterie.

22(5) Si une partie du refroidisseur de lait en vrac se prolonge à l'extérieur de la ferme laitière, les exigences suivantes s'appliquent :

a) le trou d'homme, l'orifice et la sortie d'air se trouvent à l'intérieur de la laiterie;

b) le partie du refroidisseur de lait en vrac qui est à l'extérieur d'une laiterie se trouve dans une aire propre où elle peut être nettoyée et désinfectée afin que l'on puisse accéder de façon hygiénique aux agitateurs externes pour le service d'entretien;

c) les parties du refroidisseur, autres que celle que la cloison rend inaccessible, sont aisément accessibles pour faciliter les inspections visant à déceler des fissures;

d) toute partie du refroidisseur qui est à l'extérieur d'une laiterie est mise à l'abri des animaux et des véhicules de par sa conception ou à l'aide de clôtures;

e) les pieds du refroidisseur sont installés de manière à éviter que ce dernier ne se torde ou se fissure;

f) le réservoir ne soutient pas un mur ou un plafond;

g) tout espace entre la cloison et le refroidisseur est scellé par un joint d'étanchéité.

22(6) Le moteur de l'agitateur du refroidisseur qui est situé à l'extérieur de la laiterie doit être protégé par une installation étanche.

22(7) Sauf autorisation contraire du directeur, le refroidisseur de lait en vrac qui contient le lait de vache est vidangé au moins une fois tous les deux jours.

Storage of milk

23(1) Before being stored, milk must be filtered.

23(2) Except as permitted under subsection (3) or (4), milk must not be stored on a dairy farm other than in a bulk milk cooler.

23(3) Milk from a dairy animal other than a cow may be stored unfrozen in facilities other than a bulk milk cooler if

(a) the facilities

(i) are easily accessible for inspection, handling, washing and sanitizing,

(ii) comply with clauses 22(2)(a), (e) and (g),

(iii) have been inspected and approved by the director, and

(iv) are operated in accordance with clause 22(2)(h); and

(b) the milk's temperature is within the parameters set out in clause 22(2)(h).

23(4) Milk from a dairy animal other than a cow may be stored in frozen storage if

(a) it is stored in a container that is uniquely identified so that the milking date and producer can be traced to that container;

(b) it is frozen within 72 hours of milking and remains frozen until it is received by a processor;

(c) it is cooled to 4°C or lower before it is added to a container that already contains frozen milk;

(d) the freezer in which it is stored is equipped with an accurate temperature measuring device;

(e) the freezer and its storage racks are free of pits and corrosion and are maintained in a sanitary condition while in use; and

Entreposage du lait

23(1) Le lait doit être filtré avant d'être entreposé.

23(2) Sauf dans la mesure permise par les paragraphes (3) ou (4), le lait n'est entreposé dans une ferme laitière que dans un refroidisseur de lait en vrac.

23(3) Le lait provenant d'autres animaux que les vaches peut être entreposé sans être congelé dans des installations autres que le refroidisseur de lait en vrac, si :

a) elles répondent aux exigences suivantes :

(i) être facilement accessibles pour les travaux d'inspection, de manipulation, de lavage et de désinfection,

(ii) satisfaire aux exigences des alinéas 22(2)a, e) et g),

(iii) avoir été inspectées et approuvées par le directeur,

(iv) être exploitées conformément à l'alinéa 22(2)h);

b) la température du lait est conforme aux paramètres prévus à l'alinéa 22(2)h).

23(4) Le lait provenant d'autres animaux que les vaches peut être congelé si :

a) il est entreposé dans des contenants étiquetés individuellement de manière à pouvoir retracer la date de traite et le producteur qui leur sont associés;

b) il est congelé dans les 72 heures qui suivent la traite et est conservé dans cet état jusqu'à ce que le transformateur en prenne livraison;

c) il est refroidi à 4 °C ou moins avant d'être ajouté à un contenant où se trouve déjà du lait congelé;

d) le congélateur dans lequel il est entreposé est muni d'un appareil pouvant mesurer la température de manière précise;

e) le congélateur et ses étagères sont exempts de creux et de corrosion et sont tenus dans un état sanitaire pendant leur utilisation;

(f) the producer makes and maintains a daily record of freezer temperature.

23(5) A producer must make and maintain a record of the identification data of containers referred to in clause (4)(a) so that the milking date and producer can be traced to that container.

23(6) After being emptied and before being used again, reusable milk storage containers must be thoroughly cleaned, sanitized and dried.

23(7) Articles intended for single use such as plastic bags and pail liners must not be used more than once.

23(8) Milk containers must be stored so that their exteriors remain clean and free of contaminants.

Director's approval of alternative storage temperature

24(1) Provided that health and safety are not compromised, the director may, at a producer's request, approve alternative storage temperature regimes for raw milk used in the manufacture of specialty products. The director may refuse to approve an alternative storage temperature regime without giving reasons for the refusal.

24(2) Without limiting the generality of subsection (1), the director may impose conditions on the approval. A producer must comply with any conditions the director imposes.

Storage of supplies in milkhouse

25 A milkhouse must be equipped with totally enclosed cupboards with tight-fitting doors for the storage of milkhouse supplies such as milk filters, cleaning products and similar items.

f) le producteur tient un registre de la température quotidienne du congélateur.

23(5) Les producteurs tiennent des registres où ils inscrivent les données d'étiquetage visés à l'alinéa (4)a) afin que la date de traite et le producteur associés aux contenants puissent être retracés.

23(6) Après qu'ils sont vidés, les contenants de lait réutilisables sont bien lavés, désinfectés et séchés avant chaque nouvelle utilisation.

23(7) Les articles conçus pour une seule utilisation, tels que les sacs en plastique et les doublures de seau, ne peuvent faire l'objet de réutilisation.

23(8) Les contenants sont entreposés de manière à ce que leurs extérieurs soient propres et exempts de contamination.

Approbation d'autres régimes de températures d'entreposage

24(1) Le directeur peut, à la demande d'un producteur, approuver un autre régime de températures d'entreposage pour le lait cru servant à la fabrication de produits spécialisés, à condition qu'il n'en résulte aucun risque pour la santé et la sécurité. Le directeur peut refuser d'approuver un autre régime de températures d'entreposage sans avoir à justifier son refus.

24(2) Il demeure entendu que le directeur peut assortir son approbation de conditions auxquelles le producteur est tenu de se conformer.

Entreposage des fournitures de la laiterie

25 La laiterie est dotée de placards clos et munis de portes hermétiques pour le rangement des fournitures comme les filtres à lait, les produits de nettoyage et d'autres articles semblables.

Milkhouse water system

26 A milkhouse must have a functional pressurized hot and cold water system that

(a) is sufficient to wash out and effectively clean the bulk milk cooler and to effectively clean the milkhouse and all utensils, storage containers and other equipment used in it;

(b) has no detectable level of *Escherichia coli* bacteria per 100 ml of water;

(c) is protected from any source of contamination for the water that comes in contact with milk equipment; and

(d) is equipped with water pipes, water hoses and hose nozzles that are installed and arranged in a suitable manner that permits the milkhouse floor, milk equipment and bulk milk cooler to be rinsed and cleaned.

Hand-washing facilities in milkhouse

27 For washing hands, a milkhouse must have potable hot and cold running water, soap, single-use towels, a single-use towel dispenser and a waste receptacle for used towels.

Equipment washing and sanitizing

28(1) If manual washing and sanitizing of utensils, storage containers or equipment takes place in a milkhouse, it must be equipped with a multicompartiment non-corrodible wash and rinse sink, each compartment of which must be large enough to accommodate the largest utensil, container or piece of equipment.

28(2) Despite subsection (1), if a milkhouse is equipped with a complete clean-in-place system, a one-compartment sink is sufficient.

28(3) All sinks in a milkhouse must be properly trapped and connected to a wastewater drainage system.

Réseau d'alimentation en eau pour la laiterie

26 La laiterie est dotée d'un réseau d'alimentation en eau potable chaude et froide sous pression en bon état :

a) qui permet de rincer et nettoyer à fond le refroidisseur de lait en vrac et de bien nettoyer la laiterie, les ustensiles, les récipients d'entreposage et tout autre équipement utilisé dans la laiterie;

b) où la bactérie *Escherichia coli* est indétectable dans 100 ml d'eau;

c) qui est protégé de toute source de contamination susceptible d'altérer la qualité de l'eau qui entre en contact avec le matériel de manipulation du lait;

d) qui est muni de tuyaux, de boyaux et de buses installés et disposés de manière à permettre le nettoyage et tout autre rinçage du plancher de la salle, du matériel de manipulation du lait et du refroidisseur de lait en vrac.

Commodités pour le lavage des mains

27 La laiterie contient les commodités nécessaires pour le lavage des mains, c'est-à-dire de l'eau courante potable chaude et froide, du savon, des serviettes jetables, un distributeur de serviettes jetables et une poubelle pour les serviettes utilisées.

Nettoyage et désinfection de l'équipement

28(1) Si les ustensiles, les récipients d'entreposage et l'équipement sont nettoyés et désinfectés à la main dans la laiterie, celle-ci est équipée d'un évier de rinçage et de nettoyage inoxydable à plusieurs cuves, dont chacune est assez grande pour recevoir l'ustensile, le récipient ou l'équipement le plus volumineux.

28(2) Par dérogation au paragraphe (1), si la laiterie est équipée d'un système automatisé complet de nettoyage en place, un évier à une seule cuve suffit.

28(3) Tous les éviers de la laiterie sont munis d'un siphon et raccordés à un système d'évacuation des eaux usées.

Equipment storage racks in milkhouse

29 A milkhouse must have a sufficient number of non-corrodible metal racks for the orderly storage of equipment and utensils. The lowest section of a rack must be high enough above floor level to permit cleaning of the floor beneath the rack without contaminating the rack's contents.

Milkhouse cleaning equipment

30 The cleaning equipment in a milkhouse must include equipment to effectively clean and sanitize the automatic milk conveying system, if installed.

Storage of cleaning products in milkhouse

31(1) All cleaning products and sanitizers used to produce or handle milk must be stored in a manner that will not contaminate the milk.

31(2) No person shall use or store in a building or other part of a dairy farm where dairy animals may be kept or dairy products may be handled or stored a cleaning product, sanitizer, or pesticide or other pest control product that

(a) is not contained or stored in its originally labelled container or in a container that is clearly labelled and identifies the product contained in it; or

(b) does not comply with the requirements for such a product set out in the *Food and Drugs Act* (Canada), the *Pest Control Products Act* (Canada) or the regulations under those Acts, or in any applicable Act or regulation of Manitoba.

Container, equipment and utensil cleaning

32 The dairy product contact surfaces of all multi-use containers, equipment and utensils used to handle, store or transfer milk must be drained, cleaned and sanitized before each use.

Étagères de rangement dans la laiterie

29 La laiterie contient un nombre suffisant d'étagères en métal inoxydable pour le rangement de l'équipement et des ustensiles, et il doit y avoir un espace suffisant entre la tablette inférieure d'une étagère et le niveau du sol pour permettre le nettoyage du plancher sous l'étagère sans que le contenu de la tablette soit contaminé.

Équipement de nettoyage

30 L'équipement de nettoyage qui se trouve dans la laiterie inclut l'équipement nécessaire pour nettoyer et désinfecter convenablement le système de transport automatique du lait, s'il y en a un d'installé.

Entreposage des produits de nettoyage dans la laiterie

31(1) Tous les produits de nettoyage et de désinfection utilisés pour la production ou la manutention du lait sont rangés de manière à éviter les risques de contamination du lait.

31(2) Il est interdit d'utiliser ou d'entreposer dans un bâtiment ou un autre lieu d'une ferme laitière où des animaux laitiers peuvent être logés ou encore où des produits laitiers peuvent être manutentionnés ou entreposés un produit de nettoyage ou de désinfection, un pesticide ou un autre produit de lutte contre les organismes nuisibles qui :

a) soit ne se trouve pas dans son contenant d'origine portant une étiquette ni dans un contenant clairement étiqueté identifiant le produit qu'il renferme;

b) soit n'est pas conforme aux exigences relatives à ce type de produits qui sont énoncées dans la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada) ou leurs règlements d'application ou dans une loi ou un règlement applicable du Manitoba.

Nettoyage des récipients, de l'équipement et des ustensiles

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

Posting sanitation program and procedures

33(1) The program and procedures for sanitizing the milking equipment must be posted in the milkhouse and milking barn or parlour.

33(2) The program and procedures for sanitizing the milking equipment must be followed by all dairy farm workers who are responsible for the sanitization.

Inspector may condemn equipment

34 An inspector may condemn any equipment, utensil, can or other container used in dairying operations on a dairy farm that he or she believes is unsuitable for that use. If any inspector condemns equipment or a utensil, can or other container under this section, the producer must dispose of it in whatever manner the inspector directs.

Dairy animals must be milked in milking barn or parlour

35 No person shall milk a dairy animal other than in a milking area, milking barn or milking parlour.

Personal hygiene for workers

36 A person who is milking a dairy animal must

- (a) wash his or her hands and dry them with single-use towels before starting and ensure that they are clean at all times during milking;
- (b) not engage in milking with wet hands;
- (c) wear clean clothing; and
- (d) wear a waterproof dressing to cover any open lesion.

Transmissible diseases

37 No person, infected with or carrying any communicable disease that may be transmitted through milk, shall work in a capacity that involves the production, handling, storage or transportation of raw milk.

Affichage du programme et de la procédure de désinfection

33(1) Le programme et la procédure applicables à la désinfection de l'équipement de traite sont affichés dans la laiterie et dans l'étable ou la salle de traite.

33(2) Tous les travailleurs responsables de la désinfection dans une ferme laitière sont tenus de respecter le programme et la procédure applicables à la désinfection de l'équipement de traite.

Équipement déclaré inutilisable par un inspecteur

34 L'inspecteur qui estime que de l'équipement, des ustensiles, des bidons ou d'autres récipients dont une ferme laitière se sert dans le cadre de ses activités sont impropres à cet usage peut les déclarer inutilisables. En pareil cas, le producteur les élimine de la manière prescrite par l'inspecteur.

Obligation de faire la traite dans une étable ou une salle de traite

35 La traite d'un animal laitier ne peut être effectuée que dans une aire de traite, une étable de traite ou une salle de traite.

Hygiène personnelle des travailleurs

36 La personne qui effectue la traite d'un animal laitier doit :

- a) se laver les mains et les assécher avec des serviettes jetables avant de commencer et veiller à ce que ses mains restent propres pendant toute la traite;
- b) s'abstenir de traire les animaux alors qu'elle a les mains mouillées;
- c) porter des vêtements propres;
- d) couvrir toute lésion ouverte au moyen d'un pansement à l'épreuve de l'eau.

Maladies transmissibles

37 Quiconque est atteint ou est porteur d'une maladie contagieuse pouvant être transmise par le lait ne peut effectuer un travail lié à la production, à la manutention, à l'entreposage ou au transport de lait cru.

No changing of bedding during milking

38 A person must not change or disturb bedding in a milking barn while milking is in progress if changing or disturbing the bedding constitutes a potential food safety risk or may contaminate the milk.

Milking procedures

39(1) Milking must be performed

- (a) using a procedure that prevents contamination of milk;
- (b) using materials and sanitation agents that are approved by Health Canada for use in connection with milking;
- (c) in a manner that prevents the transfer of contaminants from one dairy animal to another;
- (d) using only materials and equipment that have been cleaned and sanitized before and after the milking procedure;
- (e) under an acceptable milking protocol, which must include a method of checking that the milk from each dairy animal appears visibly normal before and during the milking process; and
- (f) by staff who follow the milking protocol described in clause (a) and good hygiene practices.

39(2) For the purpose of clause (1)(e), "**acceptable**" means

- (a) acceptable to the board in the case of cow's milk; and
- (b) acceptable to the director in the case of milk from another dairy animal.

39(3) When milking is performed by an automated milking system, the producer or the person in charge of milking must ensure

- (a) that each animal is clean before it is milked;
- (b) that, before milking each animal, the system cleans and sanitizes the animal's teats; and

Interdiction de changer une litière durant la traite

38 Il est interdit à quiconque de changer ou de remuer la litière pendant la traite dans l'étable de traite, si le changement ou le remuement présente des risques pour la salubrité des aliments ou peut contaminer le lait.

Marche à suivre pour la traite

39(1) La traite est faite :

- a) selon une procédure propre à prévenir la contamination du lait;
- b) avec des matériaux et des agents de désinfection approuvés par Santé Canada pour la traite;
- c) de façon à empêcher le transfert de contaminants d'un animal à un autre;
- d) avec des matériaux et de l'équipement qui sont nettoyés et désinfectés avant et après la traite;
- e) selon un protocole de traite acceptable qui comporte notamment la vérification, avant et pendant la traite, du caractère apparemment normal du lait de chaque animal;
- f) par un personnel qui suit le protocole visé à l'alinéa a) et de bonnes habitudes d'hygiène personnelle.

39(2) Pour l'application de l'alinéa (1)e), « **acceptable** » signifie :

- a) acceptable par l'office, dans le cas du lait de vache;
- b) acceptable par le directeur dans le cas du lait d'un autre animal laitier.

39(3) Si la traite est automatisée, le producteur ou la personne chargée de la traite veille à ce que :

- a) chaque animal soit propre avant sa traite;
- b) le système lave et désinfecte les trayons de chaque animal avant sa traite;

(c) that the system detects and discards abnormal milk.

39(4) A producer must keep a record of any abnormal event that occurs during the milking process and the steps taken to rectify the abnormality.

39(5) A producer must

(a) implement a monthly raw milk monitoring program that monitors milk produced on the farm for somatic cell count and bacteria;

(b) keep a record of

(i) the test results produced in the monitoring program, and

(ii) any corrective action to the producer's milking protocol due to the results of the monitoring program.

39(6) Records kept under subsection (4) or (5) must be made available to an inspector on request.

Manual milk movement

40 If a milking barn or milking parlour does not have equipment that automatically conveys the milk to the milkhouse, each pail or container of milk must be transferred immediately from the milking barn or milking parlour to the milkhouse.

Prohibited animals in milking facilities

41(1) Animals other than dairy animals must not be allowed to enter or remain in a milking barn, milking parlour or dairy barn.

41(2) A dead dairy animal must without delay be removed from a dairy barn or any other place where another dairy animal may come into contact with it.

More than one dairy animal species on a farm

42(1) If the dairy animals on a dairy farm include more than one species,

(a) dairy ewes must be kept in a separate enclosure from other dairy animals that prevents the ewes from having any contact with the other animals; and

c) le système rejette le lait lorsqu'il détecte des anomalies.

39(4) Le producteur tient un registre des incidents qui surviennent pendant la traite et des mesures prises pour y remédier.

39(5) Le producteur :

a) met en oeuvre un programme mensuel de contrôle du lait cru qu'il produit pour vérifier le nombre de cellules somatiques et de bactéries;

b) tient un registre :

(i) des tests qu'il a effectué dans le cadre du programme,

(ii) des mesures correctives apportées à son protocole de traite en raison des résultats du programme de contrôle.

39(6) Les registres visés aux paragraphes (4) et (5) sont présentés à l'inspecteur qui les demande.

Déplacement du lait

40 Dans les étables ou les salles de traite qui ne sont pas dotées d'un système de transport automatique du lait, chaque seau ou récipient de lait est immédiatement transféré de l'étable ou de la salle de traite à la laiterie.

Présence d'animaux dans les installations de traite

41(1) Seuls les animaux laitiers sont autorisés à entrer et à demeurer dans l'étable de traite, la salle de traite ou l'étable laitière.

41(2) Il faut immédiatement sortir un animal laitier mort de l'étable laitière ou de tout autre endroit où un autre animal laitier risque d'entrer en contact avec lui.

Présence de plusieurs espèces d'animaux laitiers

42(1) S'il y a plusieurs espèces d'animaux laitiers dans une ferme laitière :

a) les brebis laitières doivent être gardées dans un enclos distinct de celui des autres animaux laitiers afin d'éviter qu'elles soient en contact avec ces animaux;

(b) milking, collection, storage and transfer equipment shall be operated in a manner that prevents the mixing of milk between dairy animal species.

42(2) When dairy animals of differing species are housed in the same dairy barn, the dairy barn must have a separate area for each species and dairy animals of a particular species must only be housed in the area for that species.

Separation of young dairy animals

43 Young dairy animals must be kept in separate pens or box stalls when housed in the same building as the milking herd.

Cleanliness in barns and parlours

44 The interior of a milking barn, milking parlour or dairy barn, including the milking area, must be kept clean and free of filth and litter at all times.

Storage and disposal — no negative impact

45 The storage or disposal of anything on a dairy farm must not be done in a manner that is a food safety risk or may impact negatively on milk, dairy animal feed and dairy animals.

Manure accumulation

46 Manure in a milking barn or dairy barn must be managed in a manner that does not compromise the cleanliness of dairy animals in the barn.

Prohibited uses of milkhouse

47(1) A milkhouse must not be used for any purpose other than milkhouse operations.

47(2) A milkhouse must be kept free of all animals at all times.

47(3) No person shall keep anything in a milkhouse that is not directly related to milkhouse activities.

Storage of veterinary drugs in milkhouse

48 All veterinary drugs stored in a milkhouse must be kept in a cupboard or refrigerator in a manner that prevents contamination of milk.

b) l'équipement de traite, de collecte, d'entreposage et de transfert est utilisé de manière à éviter les mélanges de lait d'espèces différentes.

42(2) Lorsque différentes espèces d'animaux laitiers sont logées dans la même étable laitière, l'étable comporte un espace distinct pour chaque espèce et chaque espèce occupe exclusivement l'espace qui lui est attribué.

Séparation des jeunes animaux

43 Les jeunes animaux laitiers sont gardés dans des stalles ou des enclos distincts s'ils sont logés dans le même bâtiment que le troupeau laitier.

Propreté des étables et des salles

44 L'intérieur des étables de traite, des salles de traite et des étables laitières, notamment les aires de traite, est tenu propre et exempt de saleté et de détritrus à tout moment.

Entreposage et élimination — aucun effet négatif

45 L'entreposage ou l'élimination de quoi que ce soit dans une ferme laitière ne peut être effectué d'une manière qui présente un risque pour la santé ou risque d'avoir des effets négatifs sur le lait, les animaux laitiers et leur fourrage.

Accumulation de déjections

46 Il faut gérer les déjections de sorte que la propreté des animaux laitiers dans les étables ne soit pas compromise.

Utilisations interdites de la laiterie

47(1) La laiterie n'est utilisée qu'aux fins auxquelles elle est destinée.

47(2) La laiterie est exempte d'animaux en tout temps.

47(3) Seuls les articles directement liés aux activités de la laiterie peuvent s'y trouver.

Rangement des médicaments vétérinaires dans la laiterie

48 Tous les médicaments vétérinaires rangés dans la laiterie sont gardés dans une armoire ou un réfrigérateur de manière à empêcher la contamination du lait.

Milkhouse cleanliness

49 The following must be kept clean at all times:

- (a) the floors, walls, ceilings, windows, tables, shelves and cabinets of a milkhouse;
- (b) the non-milk contact surfaces of milk containers, utensils and equipment, and other milkhouse equipment.

Port opening must used to transfer milk

50 No person shall transfer milk from a bulk milk cooler to a bulk milk transport other than through the port opening in the milkhouse wall.

Administering drugs and other products

51(1) No person shall administer a drug or other product to a dairy animal unless it is approved for administration to dairy animals under the *Food and Drugs Act* (Canada), the *Feeds Act* (Canada), the *Pest Control Products Act* (Canada) and the regulations under any of those Acts, and under any applicable Acts and regulations of Manitoba.

51(2) A person who administers a drug to a dairy animal must identify the animal and make a permanent record, acceptable to an inspector, of the use of the drug's administration.

51(3) Every dairy farm must have a permanent record, acceptable to an inspector, of the use of drugs in dairy animals. The producer must make the record available to an inspector on request.

Inspecting dairy farms

52 The director or an inspector may inspect a dairy farm whenever the director or inspector considers it appropriate to determine whether the producer is complying with the Act and this regulation and, if applicable, whether the operating licence should be suspended or cancelled.

Propreté de la laiterie

49 Sont gardés propres en tout temps :

- a) les planchers, les murs, les plafonds, les fenêtres, les tables, les étagères et les armoires de la laiterie;
- b) les surfaces des récipients de lait, des ustensiles et de l'équipement qui n'entrent pas en contact avec le lait ainsi que le reste de l'équipement de la laiterie.

Utilisation de la prise pour le transfert du lait

50 Il est interdit de transférer du lait d'un refroidisseur de lait en vrac à un véhicule de transport de lait en vrac autrement que par la prise du mur de la laiterie.

Administration de médicaments et d'autres produits

51(1) Il n'est permis d'administrer à un animal laitier que les médicaments ou les autres produits dont l'administration à des animaux laitiers a été approuvée en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), de la *Loi relative aux aliments du bétail* (Canada), de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada) ou de leurs règlements d'application ou en vertu de lois ou règlements applicables du Manitoba.

51(2) La personne qui administre un médicament à un animal laitier identifie l'animal et consigne dans un registre permanent, qu'un inspecteur juge acceptable, les médicaments utilisés.

51(3) Toutes les fermes laitières sont tenues d'avoir un registre permanent, jugé acceptable par un inspecteur, qui indique les médicaments administrés aux animaux laitiers, et le producteur fournit le registre à l'inspecteur qui en fait la demande.

Inspection des fermes laitières

52 Le directeur ou un inspecteur peut inspecter une ferme laitière s'il considère que cette démarche est nécessaire pour déterminer si le producteur se conforme à la *Loi* et au présent règlement et, s'il y a lieu, si le permis doit être suspendu ou révoqué.

Sale of unpasteurized milk

53(1) No person, other than a producer, shall sell unpasteurized milk or have possession of unpasteurized milk for the purpose of selling it.

53(2) A producer must not

(a) sell unpasteurized cow's milk except to the board; or

(b) sell other unpasteurized milk except to a dairy plant.

53(3) This section does not prohibit

(a) the board referred to in subsection (2) from selling unpasteurized milk to a dairy plant or from having possession of unpasteurized milk for the purpose of selling it to a dairy plant;

(b) the operator of a dairy plant from having possession of unpasteurized milk for the purpose of pasteurizing or processing it.

No sale of milk from diseased animals

54 A producer must not sell milk that is obtained from an animal that shows evidence or visible signs of disease transmissible to humans by milk or that adversely affects the quality or flavour of the milk.

Vente de lait non pasteurisé

53(1) Seuls les producteurs sont autorisés à vendre du lait non pasteurisé ou à en avoir en leur possession en vue de la vente.

53(2) Les producteurs ne peuvent :

a) vendre du lait de vache non pasteurisé qu'à l'office de producteurs;

b) vendre du lait non pasteurisé autre que le lait de vache qu'aux usines laitières.

53(3) Le présent article n'a pas pour effet d'empêcher :

a) l'office visé au paragraphe (2) de vendre du lait non pasteurisé à une usine laitière ou d'en avoir en sa possession en vue de la vente à cette dernière;

b) l'exploitant d'une usine d'avoir en sa possession du lait non pasteurisé en vue de sa pasteurisation ou de son traitement.

Interdiction de vendre du lait d'animaux malades

54 Il est interdit aux producteurs de vendre du lait d'un animal qui présente les symptômes d'une maladie transmissible aux humains par le lait ou qui peut altérer la qualité ou les caractères organoleptiques du lait.

PART 2

MILK STANDARDS

Selling certain milk prohibited

55 A person must not sell milk if

(a) it contains an inhibitor or veterinary drug residue, determined using testing equipment and methods acceptable to the director;

(b) it contains a chemical or microbiological substance, including a chemical or microbiological substance that may naturally occur in milk, at a greater level — determined using a protocol approved by the director — than normal milk composition;

(c) it is produced at premises that do not conform to, or are not operated in accordance with, the requirements of this regulation;

(d) it is produced with equipment that does not conform to, or is not operated or used in accordance with, the requirements of this regulation; or

(e) it is milk (whether or not it is raw) other than cow's milk and fails to comply with the raw milk standards set out in Table 1 "Chemical and Microbiological Standards for Raw Milk" of the *National Dairy Code*, Sixth Edition (Part I), published the Government of Canada.

Immediate suspension of sale or shipment of milk — presence of inhibitors

56 Without limiting the application of section 55, a producer

(a) must immediately suspend sale and shipment of milk from the producer's farm if milk on or from the farm tests positive for the presence of an inhibitor; and

(b) must keep it suspended until the producer satisfies an inspector that milk from the farm does not contain an inhibitor.

PARTIE 2

NORMES LAITIÈRES

Interdiction de vente

55 Il est interdit de vendre du lait dans les cas suivants :

a) il contient un inhibiteur ou des résidus de médicaments vétérinaires, d'après une analyse effectuée à l'aide de matériel et de méthodes que le directeur juge acceptables;

b) il contient une substance chimique ou microbactériologique, y compris celle qui se trouve à l'état naturel dans le lait, en quantité supérieure à celle trouvée à l'état naturel dans le lait, d'après une analyse effectuée au moyen d'un protocole approuvé par le directeur;

c) il est produit dans des locaux qui ne satisfont pas aux exigences du présent règlement ou qui ne sont pas exploités conformément à celles-ci;

d) il est produit au moyen d'équipement qui ne satisfait pas aux exigences du présent règlement ou qui n'est pas utilisé conformément à celles-ci;

e) il s'agit de lait qui provient d'un autre animal qu'une vache, qui est cru ou non et qui n'est pas conforme aux normes prévues par le tableau 1 « Normes chimiques et microbactériologiques du lait cru » du *Code national sur les produits laitiers*, sixième édition (partie I), publié par le gouvernement du Canada.

Suspension immédiate de la vente ou de l'expédition — présence d'inhibiteurs

56 Sans qu'il soit porté atteinte à l'application de l'article 55, le producteur doit :

a) interrompre immédiatement la vente et l'expédition de son lait si des tests visant à déceler la présence d'inhibiteurs donnent des résultats positifs;

b) ne peut reprendre la vente ou l'expédition qu'après avoir démontré à la satisfaction d'un inspecteur qu'il n'y a plus d'inhibiteurs.

PART 3

GENERAL PROVISIONS

Right to request a review of an inspector's order

57(1) A person to whom an inspector's order under the Act is directed may request the director to review it, except that an order to destroy or dispose of a dairy product may not be reviewed.

57(2) A request for a review must take the form of a written response to the order setting out reasons why the director should vary or rescind the order under subsection (5). It may also contain a request that the director suspend all or part of the order under review pending a final decision under that subsection.

57(3) The written response must be given to the director no later than 14 days after the person receives the order.

57(4) On request, the director may suspend the operation of all or any part of the order under review if

(a) the director needs further time to consider the written response;

(b) the written response sets out facts or arguments that, if confirmed, would establish reasonable grounds for the director to vary or rescind the order under subsection (5); and

(c) it is reasonable to conclude that

(i) granting the suspension will not place anyone's health at risk, and

(ii) the person to whom the order is directed will suffer a significant loss if the suspension is not granted.

57(5) Upon receiving a written response, the director must consider the inspector's order and the written response and may confirm, vary or rescind the order.

PARTIE 3

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Révision des ordres d'un inspecteur

57(1) La personne visée par l'ordre que donne un inspecteur en vertu de la *Loi* peut demander au directeur de le réviser, sauf s'il s'agit d'un ordre de destruction ou d'aliénation d'un produit laitier.

57(2) La demande de révision se fait sous la forme d'une réponse écrite à l'ordre; elle donne les motifs pour lesquels le directeur devrait annuler ou modifier l'ordre en vertu du paragraphe (5); elle peut également être accompagnée d'une demande de suspension d'exécution de la totalité ou d'une partie de l'ordre avant qu'une décision définitive ne soit rendue.

57(3) La réponse écrite doit être transmise au directeur au plus tard 14 jours après réception de l'ordre de l'inspecteur.

57(4) Sur demande, le directeur peut suspendre l'exécution de la totalité ou d'une partie de l'ordre contesté si les conditions qui suivent sont réunies :

a) le directeur a besoin d'un délai supplémentaire pour étudier la réponse;

b) la réponse fait état de faits ou donne des arguments qui, s'ils sont confirmés, constitueraient des motifs raisonnables de modification ou d'annulation de l'ordre en vertu du paragraphe (5);

c) il est raisonnable de conclure que, à la fois :

(i) accepter la suspension ne mettrait la santé de personne en danger,

(ii) le destinataire de l'ordre subirait une perte importante en cas de refus de suspension.

57(5) Dès qu'il reçoit la réponse écrite, le directeur l'étudie ainsi que l'ordre de l'inspecteur; il peut alors confirmer l'ordre, le modifier ou l'annuler.

57(6) Upon making an order under subsection (5), the director must give a copy of the order to the person who requested the review, and include written reasons.

Coming into force

58 This regulation comes into force on September 1, 2015, or on the day it is registered under *The Statutes and Regulations Act*, whichever is later.

57(6) Lorsqu'il rend sa décision en vertu du paragraphe (5), le directeur en donne une copie à la personne qui a demandé la révision, accompagnée de ses motifs écrits.

Entrée en vigueur

58 Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} septembre 2015 ou à la date de son enregistrement sous le régime de la *Loi sur les textes législatifs et réglementaires*, si cette date est postérieure.

August 25, 2015
25 août 2015

**Minister of Agriculture, Food and Rural Development/
Le ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement rural,**

Ron Kostyshyn