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

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

Regulation 147/2016
Registered December 2, 2016

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(1) Subsection 34(1) is amended by replacing clauses (b) and (c) with the following:

(b) unless otherwise approved by a public health inspector,

(i) eggs, meat, whole poultry, poultry products, ground poultry, food mixtures containing poultry, and potentially hazardous foods are cooked throughout to reach a minimum internal temperature of 82°C for at least 15 seconds, with no interruption of the initial cooking process,

(ii) all pre-cooked, refrigerated or frozen potentially hazardous food to be reheated is rapidly heated to reach a minimum internal temperature of 74°C for at least 15 seconds before placement in a hot food storage facility.

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

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

Règlement 147/2016
Date d'enregistrement : le 2 décembre 2016

Modification du R.M. 339/88 R

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

2(1) Le paragraphe 34(1) est modifié par substitution, aux alinéas b) et c), de ce qui suit :

b) sauf approbation contraire d'un inspecteur de la santé publique :

(i) que les œufs, les viandes, les volailles entières, les produits de la volaille, la volaille hachée, les préparations alimentaires à base de poulet et les aliments potentiellement dangereux sont cuits en entier jusqu'à une température interne minimale de 82 °C pendant au moins 15 secondes sans interruption du processus initial de cuisson,

(ii) que les aliments potentiellement dangereux qui sont pré-cuits, réfrigérés ou congelés et qui doivent être réchauffés sont chauffés rapidement jusqu'à une température interne minimale de 74 °C pendant au moins 15 secondes avant d'être placés dans un lieu d'entreposage d'aliments chauds,

(iii) ground red meats, including sausages made with red meat, and mechanically tenderized beef, are cooked to reach a minimum internal temperature of 71°C for at least 15 seconds, with no interruption of the initial cooking process,

(iv) whole cuts of red meat that have not been mechanically tenderized are cooked to reach a minimum internal temperature of 63°C for at least 3 minutes, with no interruption of the initial cooking process, and

(v) fish is cooked to reach a minimum internal temperature of 70°C for at least 15 seconds with no interruption of the initial cooking process, unless it is fish that is intended to be consumed raw, including raw-marinated and partially cooked fish; and

(iii) que les viandes rouges hachées, notamment les saucisses à base de viande rouge, et les produits de bœuf attendris mécaniquement sont cuits jusqu'à une température interne minimale de 71 °C pendant au moins 15 secondes sans interruption du processus initial de cuisson,

(iv) que les coupes de viande rouge qui n'ont pas été attendries mécaniquement sont cuites jusqu'à une température interne minimale de 63 °C pendant au moins 3 minutes sans interruption du processus initial de cuisson,

(v) que les poissons sont cuits jusqu'à une température interne minimale de 70 °C pendant au moins 15 secondes sans interruption du processus initial de cuisson, à moins qu'ils soient destinés à être consommés crus, notamment quand ils sont crus et marinés ou partiellement cuits;

2(2) Subsection 34(1) is further amended by renumbering clause (d) as clause (c).

2(2) L'alinéa 34(1)d) devient l'alinéa 34(1)c).