



**NEW BRUNSWICK  
REGULATION 84-24**

**under the**

**FISH INSPECTION ACT  
(O.C. 84-109)**

*Filed February 29, 1984*

Under section 19 of the *Fish Inspection Act*, the Lieutenant-Governor in Council makes the following Regulation:

**1** This Regulation may be cited as the *General Regulation - Fish Inspection Act*.

**2** In this Regulation

“Act” means the *Fish Inspection Act*;

“bloaters” means hard cured smoked round herring;

“cannery” means an establishment where fish are processed by canning for human consumption;

“dead-head” or “leaker” means a can of fish that has not been properly sealed or has developed a leak;

“decomposed”, in respect to fish, means having an offensive or objectionable odour, flavour, colour or textural defect associated with spoilage;

“flipper” means a can of fish, one end of which bulges, with or without jarring, after it has been processed and cooled;

“Minister” Repealed: 2000, c.26, s.140

“shellfish” means mollusks and crustaceans or products derived therefrom intended for human consumption;

**RÈGLEMENT DU  
NOUVEAU-BRUNSWICK 84-24**

**établi en vertu de la**

**LOI SUR L'INSPECTION DU POISSON  
(D.C. 84-109)**

*Déposé le 29 février 1984*

En vertu de l'article 19 de la *Loi sur l'inspection du poisson*, le lieutenant-gouverneur en conseil établit le règlement suivant :

**1** Le présent règlement peut être cité sous le titre : *Règlement général - Loi sur l'inspection du poisson*.

**2** Dans le présent règlement

« boîte bombée » désigne une boîte de poisson dont l'une ou l'autre ou les deux extrémités bombent à cause d'altération;

« boîte inétanche » désigne une boîte de poisson qui a été mal scellée ou dans laquelle s'est produite une fuite;

« boîte unibombée » désigne une boîte de poisson dont l'une des extrémités bombe, avec ou sans bosselure, après traitement et refroidissement;

« bouffis » désigne du hareng entier, fortement saumuré et fumé;

« conserverie » désigne un établissement où est traité pour être mis en conserves le poisson destiné à la consommation humaine;

« fruits de mer » désigne les mollusques et crustacés et leurs dérivés, destinés à la consommation humaine;

« gâté », pour ce qui a trait au poisson, s'entend rance ou ayant une odeur ou saveur anormales;

“swell” means a can of fish, the top or bottom or both of which have been distorted outwards due to spoilage;

“tainted”, in respect to fish, means rancid or having an abnormal odour or flavour;

“unwholesome”, in respect to fish, means having bacteria of public health significance or substances that are toxic or aesthetically offensive to man.

85-33; 2000, c.26, s.140

**3** All fish shall be subject to inspection by an inspector.

**4** No person shall sell, buy or process or attempt to sell, buy or process any fish that is tainted, decomposed or unwholesome or otherwise fail to meet the requirements of this Regulation.

**5** An inspector may, at any time, take samples of any fish free of charge for the purpose of inspection.

**6** The owner of any fish or fish container or any person acting on his behalf shall make readily accessible to an inspector any fish or fish container for which inspection or reinspection is required under this Regulation.

**7** Pickled fish, salted fish, bloaters, frozen smelts and oysters shall be inspected and if they comply with this Regulation, the containers thereof shall be marked with an inspection stamp.

**8** Any fish that is tainted, decomposed or unwholesome shall be disposed of by the owner under the direction of an inspector in such a way as to prevent the possibility of the fish being marketed or sold for human consumption.

**9** Where any fish is disposed of pursuant to section 8, it shall be disposed of within thirty days of the inspection, unless an extension of time for disposition is granted by the Minister.

**10** Where an owner of any fish or fish container or any person acting on his behalf is not satisfied with a decision of an inspector regarding the acceptability under this Regulation of the fish or fish container, he may appeal to the Minister who shall grant a reinspection if he is satisfied that the identity of the fish under appeal has been main-

« loi » désigne la *Loi sur l'inspection du poisson*;

« malsain », pour ce qui a trait au poisson, s'entend contenant des bactéries dangereuses pour la santé publique ou des substances toxiques ou inesthétiques;

« Ministre » Abrogé : 2000, c.26, art.140

« pourri », pour ce qui a trait au poisson, s'entend du poisson dont l'odeur, la saveur ou la couleur sont désagréables ou déplaisantes ou dont la texture présente un défaut à cause d'altération.

85-33; 2000, c.26, art.140

**3** Le poisson doit être examiné par un inspecteur.

**4** Il est interdit de vendre, d'acheter, de traiter ou de tenter de vendre, d'acheter ou de traiter tout poisson gâté, pourri ou malsain ou qui, de toute autre manière, ne satisfait pas aux prescriptions du présent règlement.

**5** L'inspecteur peut, en tout temps, prélever, sans frais, des échantillons de poisson aux fins d'inspection.

**6** Le propriétaire de poissons ou de récipients à poissons ou toute personne agissant en son nom est tenu de mettre à la disposition de l'inspecteur le poisson ou les récipients dont le présent règlement prescrit l'inspection ou la réinspection.

**7** Le poisson saumuré, le poisson salé, les bouffis, les éperlans congelés et les huîtres sont soumis à l'inspection et le récipient est marqué d'un timbre d'inspection s'ils satisfont aux prescriptions du présent règlement.

**8** Le propriétaire doit assurer, sous la direction d'un inspecteur, l'élimination de tout poisson gâté, pourri ou malsain, de façon à éviter qu'il ne soit mis en marché ou vendu pour la consommation humaine.

**9** Sauf prorogation des délais, accordée par le Ministre, l'élimination de tout poisson en application de l'article 8 se fait dans les trente jours qui suivent l'inspection.

**10** Le propriétaire du poisson ou du récipient à poissons ou toute personne agissant en son nom, qui conteste la décision d'un inspecteur quant à la conformité du poisson ou du récipient aux prescriptions du présent règlement, peut interjeter appel auprès du Ministre qui autorise une réinspection s'il est convaincu que le poisson à réinspecter est

tained and the decision of the inspector conducting the re-inspection shall be final.

**11** Where an inspector has reasonable grounds to believe that a fish has deteriorated since the date on which it was inspected or that it otherwise fails to meet the requirements of this Regulation, he may inspect the fish again.

**12** Where an inspection is made pursuant to section 11 and the fish is found not to be of the grade marked on the container or otherwise fails to meet the requirements of this Regulation, any inspection markings and quality designations on the container shall be removed or obliterated by the owner.

**13(1)** Every person who operates an establishment in which fish is processed or held in refrigerated storage shall obtain a Fish Processing Licence authorizing him to operate the establishment designated in the licence.

**13(2)** A Fish Processing Licence shall be issued by the Minister for an establishment

- (a) where canned fish are processed, only when the establishment meets the requirements in Schedule A,
- (b) where salted fish are processed, only when the establishment meets the requirements in Schedule B,
- (c) where fresh fish, frozen fish or fresh and frozen fish are processed, only when the establishment meets the requirements in Schedule C,
- (d) where frozen fish are stored, only when the establishment meets the requirements in Schedule D, and
- (e) used for the purpose of shucking shellfish, only when the establishment meets the requirements in Schedule E.

**13(3)** A Fish Processing Licence shall have a code number identifying the establishment.

**13(4)** A Fish Processing Licence is not assignable or transferable.

**13(5)** The Minister may cancel a Fish Processing Licence where

bien le même que celui qui a fait l'objet de la première inspection et la décision de l'inspecteur qui procède à la réinspection est définitive.

**11** Lorsqu'un inspecteur a des motifs raisonnables de croire que le poisson s'est avarié depuis la date de son inspection ou que, pour toute autre raison, il ne satisfait plus aux prescriptions du présent règlement, il peut procéder à une nouvelle inspection.

**12** Lorsqu'une inspection faite en application de l'article 11 révèle que le poisson ne satisfait pas aux normes de qualité indiquées sur le récipient ni aux prescriptions du présent règlement, les marques d'inspection et les désignations de qualité qui figurent sur le récipient doivent être enlevées ou effacées.

**13(1)** Toute personne qui exploite un établissement où il est procédé au traitement ou à la réfrigération du poisson doit obtenir un permis de traitement du poisson l'autorisant à exploiter l'établissement désigné au permis.

**13(2)** Le Ministre délivre un permis de traitement du poisson pour tout établissement

- a) qui effectue la mise en conserve du poisson, à condition qu'il soit satisfait aux prescriptions de l'annexe A;
- b) qui effectue la salaison du poisson, à condition qu'il soit satisfait aux prescriptions de l'annexe B;
- c) qui effectue le traitement du poisson frais, du poisson congelé ou les deux, à condition qu'il soit satisfait aux prescriptions de l'annexe C;
- d) où est entreposé le poisson congelé, à condition qu'il soit satisfait aux prescriptions de l'annexe D; et
- e) qui effectue l'écaillage des fruits de mer, à condition qu'il soit satisfait aux prescriptions de l'annexe E.

**13(3)** Le permis de traitement du poisson porte une marque codée permettant d'identifier l'établissement.

**13(4)** Les permis de traitement du poisson sont incessibles.

**13(5)** Le Ministre peut annuler un permis de traitement du poisson dans les cas où

(a) an establishment referred to in subsection (2) and the land and installations forming part of that establishment are not maintained in accordance with the requirements of this Regulation, or

(b) any serious contamination is found in an establishment referred to in subsection (2).

**13(6)** No person shall construct or attempt to construct an establishment where fish are processed or held in refrigerated storage, without first obtaining the approval of the Minister for the plans, specifications and location of the establishment.

**13(7)** Premises used exclusively by fishermen for cleaning, salting, drying, packing or icing their catch shall be exempted from the requirements of this section.

85-33

**14(1)** Every person who purchases, offers to purchase or collects fish for resale or for processing shall obtain a Fish Buyer's Licence.

**14(2)** An application for a Fish Buyer's Licence shall be made in Form 30-1022 (1/81), published by the Queen's Printer, with such variations as the Minister considers necessary.

**14(3)** The Minister may issue a Fish Buyer's Licence in Form 30-1136 (1/81), published by the Queen's Printer, with such variations as he considers necessary.

**14(4)** The fee for a Fish Buyer's Licence shall be ten dollars.

**14(5)** A Fish Buyer's Licence shall expire twelve months from the date of issuance thereof.

**14(6)** A Fish Buyer's Licence is not assignable or transferable.

**14(7)** The Minister may at any time cancel a Fish Buyer's Licence, where he is satisfied that the holder thereof is not in compliance with the Act or this Regulation.

**15** The holder of a Fish Buyer's Licence or the owner of an establishment for which a Fish Processing Licence has been issued or any person acting on his behalf shall, at the request of the Minister, furnish a true return covering any

a) l'établissement mentionné au paragraphe (2) ainsi que les biens-fonds et installations qui en font partie ne sont pas tenus conformément aux prescriptions du présent règlement; ou

(b) l'établissement mentionné au paragraphe (2) est gravement contaminé.

**13(6)** Il est interdit de construire ou tenter de construire un établissement de traitement ou de réfrigération du poisson sans l'approbation préalable des plans, des devis et de l'emplacement par le Ministre.

**13(7)** Sont exemptés des prescriptions du présent article les lieux exclusivement réservés aux pêcheurs pour le nettoyage, la salaison, le séchage, l'emballage ou la mise sur glace de leurs prises.

85-33

**14(1)** Doit obtenir un permis d'acheteur de poisson qui-conque achète, offre d'acheter ou fait la cueillette du poisson pour des fins de vente ou de traitement.

**14(2)** Les demandes de permis d'acheteur de poisson doivent être faites au moyen de la formule 30-1022, publiée par l'Imprimeur de la Reine, sous réserve des modifications que le Ministre estime nécessaires.

**14(3)** Le Ministre peut délivrer un permis d'acheteur de poisson établi en la formule 30-1136, publiée par l'Imprimeur de la Reine, avec toute modification qu'il estime nécessaire.

**14(4)** Le permis d'acheteur de poisson est assorti d'un droit de dix dollars.

**14(5)** Le permis d'acheteur de poisson expire douze mois après sa date de délivrance.

**14(6)** Les permis d'acheteur de poisson sont incessibles.

**14(7)** Le Ministre peut en tout temps annuler un permis d'acheteur de poisson lorsqu'il a de bonnes raisons de croire que son titulaire ne se conforme pas à la loi ou au présent règlement.

**15** Le titulaire d'un permis d'acheteur de poisson ou le propriétaire d'un établissement muni d'un permis de traitement du poisson ou toute personne agissant en leur nom, doit, à la demande du Ministre, remettre une déclaration

period specified by the Minister and containing any of the following particulars:

- (a) all fish bought;
- (b) the person from whom the fish were purchased;
- (c) all fish received on consignment;
- (d) the name of the consignee;
- (e) all fish processed;
- (f) the value of the fish bought, held or processed; or
- (g) such other details as may be required by the Minister.

**16** Fresh fish shall be kept adequately iced or chilled and protected from contamination at all times.

**17** Frozen fish that has been thawed shall not be refrozen and shall be marked as previously frozen.

**18** A licensee shall not use a boat for collecting or for transporting fish to be processed or resold unless the boat meets the requirements in Schedule F.

**19** All conveyances, including vehicle bodies, boxes, tubs and barrels, used by licensees to transport fish within the Province shall be clean and shall be disinfected when necessary.

**20** No licensee shall sell or attempt to sell a can of fish that is a dead-head, leaker, flipper or swell or is otherwise defective.

**21** Every can of fish or any wrapper or label thereon shall be correctly and legibly marked in English and French to indicate

- (a) the common name of the fish;
- (b) the net weight of the contents of the can, the drained weight of the contents of the can, in the case of shellfish, or both the net weight and the drained weight of the contents of the can, in the case of fresh or frozen lobster meat;

exacte pour la période que celui-ci détermine, dans laquelle figure :

- a) la quantité de poisson achetée;
- b) la personne de qui le poisson a été acheté;
- c) la quantité de poisson reçue en consignment;
- d) le nom du consignataire;
- e) la quantité de poisson traitée;
- f) la valeur du poisson acheté, gardé ou traité; et
- g) tous autres renseignements que le Ministre peut prescrire.

**16** Le poisson frais doit être convenablement réfrigéré dans la glace ou refroidi et protégé en tout temps contre la contamination.

**17** Le poisson qui a été décongelé ne doit pas être recongelé et doit indiquer qu'il était auparavant congelé.

**18** Un titulaire de permis ne peut utiliser un bateau pour la cueillette ou le transport du poisson destiné à être traité ou revendu sauf si le bateau satisfait aux prescriptions de l'annexe F.

**19** Le matériel, y compris les caisses de véhicules, boîtes, bacs et barils, que les titulaires de permis utilisent pour le transport du poisson dans la province, doit être propre et désinfecté au besoin.

**20** Nul titulaire de permis ne doit vendre ou tenter de vendre une boîte de poisson inétanche, unibombée ou bombée ou qui accuse toute autre imperfection.

**21** Chaque boîte de poisson ou son emballage ou étiquette doit être correctement et lisiblement marqué en anglais et en français, de manière à indiquer

- a) le nom courant du poisson;
- b) dans le cas de testacés, le poids net et le poids égoutté du contenu de la boîte ou, dans le cas de chair de homard fraîche ou congelée, à la fois le poids net et le poids égoutté du contenu de la boîte;

(c) the name and address of the person by whom or for whom the fish is produced or packed or by whom it is distributed; and

(d) where there is more than one ingredient, a list of all ingredients.

**22** Every container of fish, other than cans, or any wrapper or label thereon shall be correctly and legibly marked in English and French to indicate

(a) the common name of the fish;

(b) the net weight of the contents of the can, the contents of the container in terms of weight, fluid measure or number for oyster or clam meats which are not frozen, the contents of the container in terms of litres and number of oysters which are marketed in the shell or the requirement that the contents of the can are to be weighed at the time of the retail sale;

(c) a code number identifying the establishment;

(d) in the case of shellfish, the shellfish area number as set out in Schedule VI to the *New Brunswick Fishery Regulations*, chapter 844 of the Consolidated Regulations of Canada 1978;

(e) the name and address of the person by whom or for whom the fish are produced or packed or by whom they are distributed;

(f) where there is more than one ingredient, a list of all ingredients; and

(g) the date on which the fish was packed.

85-33

**23** No shellfish shall be packed in a container other than a container approved by the Minister.

85-33

**24(1)** Every can of fish packed in an establishment for which a Fish Processing Licence has been issued shall be embossed with code markings that

(a) identify the establishment,

(b) indicate the day, month and year of canning, and

c) le nom et l'adresse de la personne par qui ou pour qui le poisson est produit ou emballé ou le nom et l'adresse du distributeur; et

d) les ingrédients y contenus, lorsqu'il y en a plus d'un.

**22** Chaque récipient à poissons, autre que les boîtes de conserve, ou son emballage ou son étiquette doit être correctement et lisiblement marqué en anglais et en français, de manière à indiquer

a) le nom courant du poisson;

b) le poids net du contenu du récipient, le contenu du récipient exprimé en termes de poids, de mesure liquide ou de nombre dans le cas de chair non congelée d'huître ou de clam, le contenu du récipient en litres et en nombre, dans le cas d'huîtres vendues en écailles ou l'obligation de peser le contenu du récipient au moment de la vente au détail;

c) une marque codée permettant d'identifier l'établissement;

d) dans le cas de fruits de mer, le numéro du secteur de pêche de coquillages selon l'annexe VI du *Règlement de pêche du Nouveau-Brunswick*, chapitre 844 de la Codification des règlements du Canada de 1978;

e) le nom et l'adresse de la personne par qui ou pour qui le poisson est produit ou emballé ou le nom et l'adresse du distributeur; et

f) les ingrédients y contenus, lorsqu'il y en a plus d'un; et

g) la date d'emballage du poisson.

85-33

**23** Il est interdit d'emballer des fruits de mer dans des récipients autres que ceux autorisés par le Ministre.

85-33

**24(1)** Il doit être estampillé sur chaque boîte de poisson emballée dans un établissement muni d'un permis de traitement du poisson des marques codées

a) désignant l'établissement;

b) indiquant la date de mise en conserve; et

(c) identify the species contained therein in accordance with the following table:

| Species                      | First letters of code marking |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1. Lobster                   | L                             |
| 2. Tomalley or lobster paste | LT                            |
| 3. Lobster cocktail          | LC                            |

**24(2)** The code markings required by subsection (1) shall appear on one end of the case in which the cans are packed at the cannery.

**24(3)** A copy of the key to every code marking required by subsection (1) shall be sent to the Minister each year before the commencement of canning operations.

**25** *Regulation 67-103 under the Fish Inspection Act is repealed.*

c) indiquant le produit y contenu, suivant le tableau ci-après :

| Produit                      | Premières lettres des marques codées |
|------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Homard                    | L                                    |
| 2. Tomalli ou pâte de homard | LT                                   |
| 3. Cocktail de homard        | LC                                   |

**24(2)** Les marques codées prescrites au paragraphe (1) doivent figurer sur l'une des extrémités des caisses dans lesquelles les boîtes de conserve sont empaquetées à la conserverie.

**24(3)** Un exemplaire du code des marques prescrites par le paragraphe (1) est adressé au Ministre chaque année avant le début des opérations de mise en conserve.

**25** *Est abrogé le règlement 67-103 établi en vertu de la Loi sur l'inspection du poisson.*

**SCHEDULE A****CONSTRUCTION, EQUIPMENT AND  
OPERATING REQUIREMENTS FOR  
CANNERIES****Construction and Equipment Requirements**

- 1** The surface of floors in wet working areas where fish are received, held, processed or packed shall be sloped for drainage purposes and constructed of concrete or such other material as the Minister may approve.
- 2** Floors in dry working areas shall be properly constructed of such material as the Minister may approve.
- 3** Drains shall be of an adequate size and suitable type and, where connected directly to a sewer, equipped with traps.
- 4** Inside surfaces of walls in wet working areas where fish are received, held, processed or packed shall be constructed of smooth, waterproof, light coloured material that is acceptable to the Minister and that can be thoroughly washed up to a height of not less than one hundred and twenty centimetres.
- 5** Rooms where fish are processed or packed shall have ceilings that are free from cracks, crevices and open joints and constructed of smooth, washable, light coloured material acceptable to the Minister.
- 6** There shall be no exposed pipes over working surfaces on which fish are prepared or packed.
- 7** Adequate ventilation shall be provided in working areas.
- 8** A minimum illumination of two hundred and fifteen lux shall be provided for all working surfaces in processing and packing rooms.
- 9** Adequate toilet facilities of a type approved by the Minister shall be provided.
- 10** Rooms where toilet facilities are located shall have doors of a type approved by the Minister.
- 11** An adequate number of sanitary washbasins with a satisfactory supply of hot and cold water, liquid or powdered soap, air dryers or single service towels shall be provided in a location approved by the Minister.

**ANNEXE A****PRESCRIPTIONS RÉGISSANT LA  
CONSTRUCTION, LE MATÉRIEL ET  
L'EXPLOITATION DES CONSERVERIES****Construction et matériel**

- 1** Le plancher des aires humides de travail où le poisson est reçu, gardé, traité ou emballé doit être incliné pour permettre l'égouttage et construit en béton ou autre matériau approuvé par le Ministre.
- 2** Le plancher des aires sèches de travail doit être bien construit et fait d'un matériau approuvé par le Ministre.
- 3** Les canalisations d'eaux usées doivent être d'un type qui convient et de dimensions suffisantes et, lorsque directement raccordées à l'égout, munies de siphons.
- 4** Le revêtement des murs dans les aires humides de travail où le poisson est reçu, gardé, traité ou emballé doit être d'un matériau lisse, imperméable et d'une couleur claire, que le Ministre agréé, et lavable à grande eau jusqu'à une hauteur de cent vingt centimètres au moins.
- 5** Le plafond des pièces où le poisson est traité ou emballé doit être exempt de fissures, de crevasses ou de joints ouverts et construit en un matériau lisse, lavable et d'une couleur claire, que le Ministre agréé.
- 6** Il est interdit de laisser des tuyaux à découvert au-dessus des aires de travail où le poisson est préparé ou emballé.
- 7** Les aires de travail doivent être bien aérées.
- 8** Les aires de travail dans les salles de traitement et d'emballage doivent être pourvues d'un éclairage minimal de deux cent quinze lux.
- 9** Il doit être installé des toilettes convenables d'un modèle approuvé par le Ministre.
- 10** Les salles de toilettes doivent être munies de portes d'un type approuvé par le Ministre.
- 11** Il doit être installé dans un lieu approuvé par le Ministre un nombre suffisant de lavabos bien approvisionnés en eau chaude et en eau froide, en savon liquide ou en poudre, ainsi que de séchoirs à air ou de serviettes non réutilisables.



**12(1)** An adequate supply of safe, sanitary water having a most probable number of coliform bacteria of two or less per hundred millilitres or water from a source approved by the Minister, under a minimum operating pressure of fourteen kilopascals, shall be provided.

**12(2)** Notwithstanding subsection (1), a cannery may use water, other than water referred to in subsection (1), for fire protection, boilers or auxiliary services if there is no connection between the systems providing water to the cannery.

**13** The hot water system shall provide a supply of water, at a minimum temperature of forty-four degrees Celsius, sufficient for the operations in the cannery.

**14** Facilities shall be available at a convenient location where protective hand coverings used in processing areas shall be disinfected.

**15** Cutting, filleting and skinning boards shall be made of a single piece of planed lumber or other material that is smooth and free from cracks and shall be constructed in a manner approved by the Minister.

**16** Surfaces, other than cutting, filleting and skinning boards, on which fish are processed shall be made of non-corrodible material, other than wood, and all joints of such surfaces shall be smooth and watertight.

**17** The frames and legs of all equipment on which fish are processed or packed shall be constructed of metal or other material approved by the Minister.

**18** Tables shall be constructed so that the tables and the area beneath them may be readily cleaned.

**19** Containers, trays, tanks, vats and other utensils used for processing fish shall be of non-corrodible material, other than wood, and shall have a smooth surface free from cracks and crevices.

**20** Boxes, carts, bins and other containers used in a cannery for holding fish, other than live shellfish, before they are processed or shipped shall provide drainage and, if made from wood, shall be constructed of planed lumber or waterproof plywood coated with a material approved by the Minister.

**21(1)** Containers in which offal is stored shall be watertight and constructed of metal or such other material as the Minister may approve and have properly fitting covers.

**12(1)** Il doit être assuré un approvisionnement suffisant en eau potable contenant au plus deux bactéries-coliformes par cent millilitres ou provenant d'une source approuvée par le Ministre et ayant une pression minimale de quatorze kilopascals.

**12(2)** Nonobstant le paragraphe (1), l'eau servant à la protection contre les incendies, aux chaudières ou aux services auxiliaires peut provenir d'une source différente de celle visée au paragraphe (1) si les canalisations d'adduction de la conserverie sont parfaitement autonomes.

**13** L'eau chaude doit avoir une température minimale de quarante-quatre degrés Celsius et suffire au bon fonctionnement de la conserverie.

**14** Il doit être aménagé en un lieu pratique des installations pour la désinfection des gants protecteurs utilisés dans les aires de traitement.

**15** Les planches à découper, à fileter et à dépiauter doivent être fabriquées d'une manière approuvée par le Ministre, d'une pièce unique de bois raboté ou autre matériau lisse et sans fissures.

**16** Les surfaces, autres que les planches à découper, à fileter et à dépiauter, sur lesquelles le poisson est traité, doivent être faites d'un matériau autre que le bois, résistant à la corrosion et tous les joints doivent être lisses et étanches.

**17** Le bâti et les pieds de tout le matériel sur lequel le poisson est traité ou emballé doivent être de métal ou autre matériau approuvé par le Ministre.

**18** Les tables doivent être construites de façon qu'il soit facile de les nettoyer et de nettoyer en-dessous.

**19** Les récipients, plateaux, réservoirs, cuves et autres ustensiles servant au traitement du poisson doivent être d'un matériau, autre que le bois, résistant à la corrosion et avoir une surface lisse, sans fissures ni crevasses.

**20** Les caisses, chariots, bacs et autres récipients utilisés dans les conserveries pour garder le poisson, autre que les testacés vivants, avant leur traitement ou leur expédition, doivent permettre l'égouttage et, s'ils sont en bois, être fabriqués de planches rabotées ou de contreplaqué imperméable et enduits d'une matière que le Ministre approuve.

**21(1)** Les bacs à déchets doivent être étanches, construits de métal ou autre matériau approuvé par le Ministre et munis de couvercles bien ajustés.

**21(2)** A concrete or other suitable surface, sloped for drainage purposes, shall be placed under elevated offal bins.

**22** Wood shall not be used for the construction of any part of a conveyor that comes in contact with fish, other than canned fish.

**23** Conveyor belts that come in contact with fish, other than canned fish, shall be fitted with a spray of water and, where practical, with a scraper.

**24** Flumes used for conveying fish shall be constructed of non-corrodible material, other than wood, and shall be constructed in such a manner that they may be properly cleaned.

**25** Cracking blocks and mallets used in processing shellfish shall be constructed of material approved by the Minister.

**26** Roller devices used for extracting shellfish meat shall be constructed of non-corrodible material approved by the Minister and shall be equipped with spray washers.

**27** Wire mesh utensils shall not be used except for handling shellfish in the shell.

**28** Enamelled utensils shall not be used.

**29** Canneries shall have an adequate supply of steam which shall be maintained at a sufficient pressure for canning operations.

**30** Canneries shall be equipped with one or more

(a) sealing machines of a type approved by the Minister, and

(b) retorts equipped with

- (i) a properly installed mercury thermometer,
- (ii) a properly installed pressure gauge,
- (iii) a properly installed steam spreader, and
- (iv) properly installed venting valves.

**21(2)** Il doit être placé sous les bacs à déchets surélevés une surface de béton ou autre matériau approprié, inclinée pour permettre l'égouttage.

**22** L'usage du bois est interdit dans la construction d'une partie quelconque d'un convoyeur, qui vient en contact avec le poisson, sauf le poisson en conserve.

**23** Les convoyeurs auxquels touche le poisson, autre que le poisson en conserve, doivent être munies d'un dispositif de lavage à l'eau pulvérisée et, si la chose est utile, d'un racloir.

**24** Les canaux d'amenée du poisson doivent être construits avec un matériau, autre que le bois, résistant à la corrosion et d'une manière à en permettre le nettoyage convenable.

**25** Les billots de cassage et les maillets utilisés dans le traitement des testacés doivent être fabriqués d'un matériau approuvé par le Ministre.

**26** Les appareils à rouleaux servant à l'extraction de la chair des testacés doivent être fabriqués d'un matériau résistant à la corrosion, approuvé par le Ministre, et munis de dispositifs de lavage à l'eau pulvérisée.

**27** L'utilisation d'ustensiles en treillis métallique est interdite sauf pour la manutention des testacés en écailles.

**28** L'utilisation d'ustensiles en fonte émaillée est interdite.

**29** La conserverie doit être assurée d'un approvisionnement convenable de vapeur à pression constante et suffisante pour son bon fonctionnement.

**30** Chaque conserverie doit compter

a) des sertisseuses d'un modèle approuvé par le Ministre; et

b) des autoclaves munis

- (i) d'un thermomètre à mercure bien installé,
- (ii) d'un manomètre bien installé,
- (iii) d'un diffuseur de vapeur bien installé, et
- (iv) de soupapes d'évent bien installées.

## Operating Requirements

**31** A record of the sterilization treatment used for each batch of fish shall be kept on file at the cannery for a period of not less than twelve months.

**32** Water used for cooling sterilized canned fish shall be chlorinated to give a chlorine residual of at least two parts per million, except where canned fish are cooled in a retort using a water supply approved by the Minister.

**33** Fish shall be adequately washed prior to canning.

**34** Clean ice made of water from a source approved by the Minister shall be used in a cannery.

**35** Cooking vats in which shellfish are boiled shall be drained and cleaned at two hour intervals or at such shorter intervals as may be deemed necessary by an inspector.

**36** Shellfish shall be removed from the cooking vats immediately after they have been cooked.

**37** When a batch of lobster, crab or shrimp has been cooked, it shall be cooled immediately in clean, cold water and if further processing does not commence within one hour, it shall be

(a) rapidly chilled and stored at a temperature of zero degrees Celsius to two degrees Celsius and processed within eighteen hours, or

(b) frozen immediately and held at minus twenty-six degrees Celsius or lower until processed further.

**38** When lobster meat has been shucked, it shall be washed in cold running water before it is processed further.

**39** No person who

(a) is known to be suffering from any communicable disease,

(b) is a known carrier of any disease, or

## Conditions d'exploitation

**31** Il doit être gardé dans les dossiers à la conserverie pour une période de douze mois au moins un relevé du procédé de stérilisation employé pour chaque lot de poisson.

**32** L'eau utilisée pour refroidir les conserves de poisson stérilisées doit être javellisée de manière à contenir un résidu de chlore de deux parties au moins par million, sauf lorsqu'elles sont refroidies dans un autoclave alimenté par un point d'eau approuvé par le Ministre.

**33** Le poisson doit être bien lavé avant la mise en conserve.

**34** Il ne peut être utilisé à la conserverie que de la glace propre faite à partir d'eau provenant d'une source approuvée par le Ministre.

**35** Les cuves dans lesquelles les testacés sont bouillis doivent être vidangées et nettoyées toutes les deux heures ou plus souvent si l'inspecteur le juge nécessaire.

**36** Les testacés doivent être retirés des cuves dès la cuisson terminée.

**37** Les lots de homards, crabes ou crevettes cuits doivent être refroidis immédiatement dans de l'eau propre froide et si le traitement ne se poursuit pas dans l'heure qui suit, ils doivent être

(a) refroidis rapidement et entreposés à une température de zéro à deux degrés Celsius puis traités dans les dix-huit heures; ou

(b) congelés immédiatement et conservés à moins vingt-six degrés Celsius ou à une température plus basse jusqu'à traitement ultérieur.

**38** La chair de homard extraite de la carapace doit être lavée à l'eau courante froide avant de subir tout autre traitement.

**39** Il est interdit d'occuper dans les aires de travail d'une conserverie, quiconque

(a) est atteint d'une maladie contagieuse;

(b) est porteur d'une maladie quelconque; ou

(c) has an infected wound or open lesion on any portion of his body

c) a une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

shall be employed in a working area of a cannery.

**40** Every person engaged in the handling, processing or packing of fish shall wash his hands thoroughly with warm water and liquid or powdered soap after each absence from duty.

**40** Les préposés à la manutention, au traitement ou à l'emballage du poisson doivent, chaque fois qu'ils reprennent leur travail, se laver soigneusement les mains à l'eau chaude et au savon liquide ou en poudre.

**41** Employees who handle processed fish with their bare hands shall not wear fingernail polish.

**41** Dans les cas où le poisson traité est manipulé à mains nues, l'usage du vernis à ongles est interdit.

**42** Protective hand coverings worn by employees in the processing areas shall be disinfected at each break during the work shift.

**42** Les gants protecteurs que portent les employés dans les aires de traitement doivent être désinfectés à chaque interruption du poste de travail.

**43** All employees engaged in fish processing operations shall wear clean coveralls, smocks or coats and headgear of a type approved by the Minister.

**43** Les employés affectés aux opérations de traitement du poisson doivent porter une salopette, un sarreau ou une blouse propre ainsi qu'une coiffure d'un type approuvé par le Ministre.

**44(1)** Protective outer garments worn by employees in fish processing operations shall be clean.

**44(1)** Les survêtements protecteurs que portent les employés affectés aux opérations de traitement du poisson doivent être propres.

**44(2)** Waterproof aprons, coats and pants shall be properly cleaned after each work shift.

**44(2)** Les tabliers, blouses et pantalons imperméables doivent être bien nettoyés après chaque poste de travail.

**45** No person shall smoke or spit in a working area.

**45** Il est interdit de fumer ou de cracher dans les aires de travail.

**46** Floors in wet working areas shall be kept clean and thoroughly washed and disinfected daily.

**46** Le plancher des aires humides de travail doit être tenu en bon état de propreté et lavé et désinfecté à fond chaque jour.

**47(1)** Utensils coming in contact with processed fish, other than canned fish, shall be cleaned and disinfected at least once during each work shift and at the end of each work shift using a method approved by the Minister.

**47(1)** Les ustensiles auxquels touche le poisson traité, autre que le poisson en conserve, doivent être nettoyés et désinfectés au moins une fois par poste ainsi qu'à la fin de chaque poste, selon une méthode approuvée par le Ministre.

**47(2)** At the end of each working day, the utensils referred to in subsection (1) shall be air-dried and stored in a sanitary manner.

**47(2)** À la fin de chaque jour de travail, les ustensiles mentionnés au paragraphe (1) doivent être séchés à l'air et rangés de façon hygiénique.

**48** Equipment, including conveyor belts and tables, coming in contact with processed fish, other than canned fish, shall be cleaned and disinfected at the end of each work shift using a method approved by the Minister.

**48** Le matériel, y compris les convoyeurs et les tables, auxquels touche le poisson traité, sauf le poisson en conserve, doivent être nettoyés et désinfectés à la fin de chaque poste, selon une méthode approuvée par le Ministre.

**49** Toilet facilities shall be maintained in a satisfactory condition and a supply of toilet tissue shall be available in each toilet room.

**50** Sewage, including liquid waste from processing operations, shall be disposed of in such a manner that the waste is inaccessible to flies and the water supply for the cannery will not become contaminated.

**51** Offal or other refuse shall be removed from the processing area at least once daily and handled in a manner satisfactory to the Minister.

**52** Offal containers shall be used only for offal.

**53** Dogs, cats and other animals shall not be allowed in a cannery.

**54(1)** A rodent and insect control program satisfactory to the Minister shall be maintained in every cannery and, where pesticides and rodenticides are used, the application thereof shall be made under the supervision of a responsible operator using proper equipment in a manner that prevents contamination of fish.

**54(2)** Pesticides and rodenticides referred to in subsection (1) shall be of a kind approved by the Minister.

**55** Unnecessary material or equipment shall not be stored in a working area.

**56** The area and beach surrounding and under the control of the cannery shall be kept clean.

**57** Brushes, brooms, hoses and other equipment and material necessary for proper cleaning shall be available at all times in a cannery.

**58** Every cannery and all the equipment and utensils used in the operations in the cannery shall be kept in good repair and in a clean and sanitary condition.

**49** Les toilettes doivent être maintenues dans un état de propreté satisfaisant et chaque cabinet de toilette doit être muni de papier hygiénique.

**50** L'évacuation des eaux usées, y compris les déchets liquides occasionnés par les opérations de traitement du poisson, doit se faire de façon que les mouches n'y aient pas accès et que le point d'eau alimentant l'établissement ne soit pas contaminé.

**51** Les déchets et autres ordures doivent être enlevés de l'aire de traitement une fois par jour au moins et il doit en être disposé d'une façon que le Ministre agréé.

**52** Les bacs à déchets ne doivent servir qu'aux déchets.

**53** Les animaux, y compris les chiens et les chats, ne sont pas admis dans les conserveries.

**54(1)** Chaque conserverie doit, à la satisfaction du Ministre, mettre à exécution un programme visant à la suppression des rongeurs et des insectes et l'application, le cas échéant, de tout insecticide ou raticide doit se faire sous la surveillance d'une personne compétente au moyen du matériel voulu de manière à ne pas contaminer le poisson.

**54(2)** Pour les besoins du paragraphe (1), il ne peut être utilisé que des insecticides et raticides approuvés par le Ministre.

**55** Il est interdit d'entreposer des matières ou du matériel inutiles dans les aires de travail.

**56** Le terrain et la plage qui entourent la conserverie et dont la surveillance en relève doivent être tenus en bon état de propreté.

**57** Les conserveries doivent disposer en tout temps de brosses, balais, tuyaux d'arrosage et autres équipements et produits de nettoyage.

**58** Les conserveries ainsi que le matériel et les ustensiles servant à leur exploitation doivent être gardés en bon état de réparation, de propreté et d'hygiène.

**SCHEDULE B****CONSTRUCTION, EQUIPMENT AND  
OPERATING REQUIREMENTS FOR SALTED  
FISH ESTABLISHMENTS****Construction and Equipment Requirements**

- 1** The surface of floors in wet working areas shall be sloped for drainage purposes and constructed of concrete or such other material as the Minister may approve.
- 2** Floors in dry working areas shall be properly constructed of such material as the Minister may approve.
- 3** Drains shall be of an adequate size and suitable type and, where connected directly to a sewer, equipped with traps.
- 4** Inside surfaces of walls in wet working areas shall be constructed of smooth, waterproof, light coloured material that is acceptable to the Minister and that can be thoroughly washed up to a height of not less than one hundred and twenty centimetres.
- 5** Inside surfaces of walls in dry working areas where fish are packed or stored shall be constructed of light coloured material that is acceptable to the Minister.
- 6** Ceilings of working areas where fish are processed shall be constructed of material approved by the Minister.
- 7** Adequate ventilation shall be provided in working areas.
- 8** Adequate lighting shall be provided in working areas.
- 9** Adequate toilet facilities of a type approved by the Minister shall be provided.
- 10** Rooms where toilet facilities are located shall have doors of a type approved by the Minister.
- 11** An adequate number of sanitary washbasins with a satisfactory supply of hot and cold water, liquid or powdered soap, air dryers or single service towels shall be provided in a location approved by the Minister.
- 12(1)** An adequate supply of safe, sanitary water having a most probable number of coliform bacteria of two or less

**ANNEXE B****PRESCRIPTIONS RÉGISSANT LA  
CONSTRUCTION, LE MATÉRIEL  
ET L'EXPLOITATION DES  
ÉTABLISSEMENTS DE SALAISSON DU  
POISSON****Construction et matériel**

- 1** Le plancher des aires humides de travail doit être incliné pour permettre l'égouttage et construit en béton ou autre matériau approuvé par le Ministre.
- 2** Le plancher des aires sèches de travail doit être bien construit et fait d'un matériau approuvé par le Ministre.
- 3** Les canalisations d'eaux usées doivent être d'un type qui convient et de dimensions suffisantes et, lorsque directement raccordées à l'égout, munies d'un siphons.
- 4** Le revêtement des murs dans les aires humides de travail doit être d'un matériau lisse, imperméable et d'une couleur claire, que le Ministre agréé, et lavable à grande eau jusqu'à une hauteur de cent vingt centimètres au moins.
- 5** Le revêtement des murs dans les aires sèches de travail où le poisson est emballé ou entreposé doit être d'un matériau d'une couleur claire, approuvé par le Ministre.
- 6** Le plafond des aires de travail où le poisson est traité doit être construit en un matériau approuvé par le Ministre.
- 7** Les aires de travail doivent être bien aérées.
- 8** Les aires de travail doivent être bien éclairées.
- 9** Il doit être installé des toilettes convenables d'un modèle approuvé par le Ministre.
- 10** Les salles de toilettes doivent être munies de portes d'un type approuvé par le Ministre.
- 11** Il doit être installé dans un lieu approuvé par le Ministre un nombre suffisant de lavabos bien approvisionnés en eau chaude et en eau froide, en savon liquide ou en poudre, ainsi que de séchoirs à air ou de serviettes non réutilisables.
- 12(1)** Il doit être assuré un approvisionnement suffisant en eau potable contenant au plus deux bactéries-

per hundred millilitres of water from a source approved by the Minister, under a minimum operating pressure of fourteen kilopascals, shall be provided.

**12(2)** Notwithstanding subsection (1), a salted fish establishment may use water, other than water referred to in subsection (1), for fire protection, boilers or auxiliary services if there is no connection between the systems providing water to the salted fish establishment.

**13** Cutting surfaces on which fish are dressed or split shall be made of planed lumber or other material that is smooth and free from cracks and shall be constructed in a manner approved by the Minister.

**14(1)** Table surfaces, other than cutting and cleaning boards, on which fish are processed shall be made of non-corrodible material, other than wood, and all joints of such surfaces shall be smooth and watertight.

**14(2)** The frames and legs of table surfaces referred to in subsection (1) shall be constructed of metal or such other material as the Minister may approve.

**15(1)** Containers, trays and other utensils used for holding fish, other than packaged fish, shall be constructed of material approved by the Minister.

**15(2)** Where containers, trays or other utensils referred to in subsection (1) are made from wood, they shall be constructed of planed lumber or waterproof plywood and coated with a material approved by the Minister.

**15(3)** Containers in which pickled fish are held shall be constructed in such a manner that the contents thereof can drain.

**16** Tanks or vats used in the processing of fish shall be constructed of material approved by the Minister.

**17(1)** Containers in which offal is stored shall be watertight and constructed of metal or such other material as the Minister may approve and have properly fitting covers.

**17(2)** A concrete or other suitable surface, sloped for drainage purposes, shall be placed under elevated offal bins.

coliformes par cent millilitres ou provenant d'une source approuvée par le Ministre et ayant une pression minimale de quatorze kilopascals.

**12(2)** Nonobstant le paragraphe (1), l'eau servant à la protection contre les incendies, aux chaudières ou aux services auxiliaires peut provenir d'une source différente de celle visée au paragraphe (1) si les canalisations d'adduction de l'établissement de salaison du poisson sont parfaitement autonomes.

**13** Les surfaces à découper sur lesquelles le poisson est vidé ou fendu doivent être fabriquées, d'une manière approuvée par le Ministre, de bois raboté ou d'un autre matériau lisse et sans fissures.

**14(1)** La surface des tables, autres que les planches à découper et à nettoyer, sur lesquelles le poisson est traité, doivent être faites d'un matériau, autre que le bois, résistant à la corrosion et tous les joints doivent être lisses et étanches.

**14(2)** Le bâti et les pieds des tables mentionnées au paragraphe (1) doivent être de métal ou autre matériau approuvé par le Ministre.

**15(1)** Les récipients, plateaux et autres ustensiles servant à garder le poisson, autre que le poisson emballé, doivent être d'un matériau approuvé par le Ministre.

**15(2)** Lorsque les récipients, plateaux ou autres ustensiles mentionnés au paragraphe (1) sont en bois, ils doivent être fabriqués de planches rabotées ou de contreplaqué imperméable et enduits d'une matière que le Ministre approuve.

**15(3)** Les récipients contenant le poisson saumuré doivent être fabriqués de manière à permettre l'égouttage.

**16** Les réservoirs ou cuves servant au traitement du poisson doivent être d'un matériau approuvé par le Ministre.

**17(1)** Les bacs à déchets doivent être étanches, construits de métal ou autre matériau approuvé par le Ministre et munis de couvercles bien ajustés.

**17(2)** Il doit être placé sous les bacs à déchets surélevés une surface de béton ou autre matériau approprié, inclinée pour permettre l'égouttage.

**18** Wood shall not be used for the construction of any part of a conveyor that comes in contact with fish, other than packaged fish.

**19** Flumes used for conveying fish shall be constructed of non-corrodible material, other than wood, and shall be constructed in such a manner that they can be properly cleaned.

### **Operating Requirements**

**20** No person who

- (a) is known to be suffering from a communicable disease,
- (b) is a known carrier of any disease, or
- (c) has an infected wound or open lesion on any portion of his body

shall be employed in a working area of any salted fish establishment.

**21** Every person engaged in the handling of processed fish shall wash his hands thoroughly with warm water and liquid or powdered soap after each absence from duty.

**22** Employees who handle processed fish with their bare hands shall not wear fingernail polish.

**23** All employees engaged in fish processing operations shall wear clean outer garments and headgear of a type approved by the Minister.

**24(1)** Workers in wet working areas shall wear waterproof aprons, coats or pants.

**24(2)** All waterproof garments shall be properly cleaned after each work shift.

**25** No person shall smoke or spit in a working area.

**26** Floors in all working areas shall be kept clean at all times.

**27** Toilet facilities shall be maintained in a satisfactory condition and a supply of toilet tissue shall be available in each toilet room.

**18** L'usage du bois est interdit dans la construction d'une partie quelconque d'un convoyeur qui vient en contact avec le poisson, sauf le poisson emballé.

**19** Les canaux d'amenée du poisson doivent être construits avec un matériau, autre que le bois, résistant à la corrosion et de manière à en permettre le nettoyage convenable.

### **Conditions d'exploitation**

**20** Il est interdit d'occuper dans les aires de travail d'un établissement de salaison du poisson, quiconque

- a) est atteint d'une maladie contagieuse;
- b) est porteur d'une maladie quelconque; ou
- c) a une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

**21** Les préposés à la manutention du poisson traité doivent, chaque fois qu'ils reprennent leur travail, se laver soigneusement les mains à l'eau chaude et au savon liquide ou en poudre.

**22** Dans les cas où le poisson traité est manipulé à mains nues, l'usage du vernis à ongles est interdit.

**23** Les employés affectés aux opérations de traitement du poisson doivent porter des survêtements propres et une coiffure d'un type approuvé par le Ministre.

**24(1)** Les travailleurs affectés aux aires humides de travail doivent porter des tabliers, des blouses ou des pantalons imperméables.

**24(2)** Les vêtements imperméables doivent être bien nettoyés après chaque poste de travail.

**25** Il est interdit de fumer ou de cracher dans les aires de travail.

**26** Le plancher des aires de travail doit être constamment tenu en bon état de propreté.

**27** Les toilettes doivent être maintenues dans un état de propreté satisfaisant et chaque cabinet de toilette doit être muni de papier hygiénique.



**28** Sewage, including liquid waste from fish processing operations, shall be disposed of in such a manner that the waste is inaccessible to flies and the water supply for the salted fish establishment will not become contaminated.

**29** Offal or other refuse shall be removed from the fish processing area at least once daily and handled in a manner satisfactory to the Minister.

**30** Offal containers shall be used only for offal.

**31** Dogs, cats and other animals shall not be allowed in a salted fish establishment.

**32(1)** A rodent and insect control program satisfactory to the Minister shall be maintained in every salted fish establishment and, where pesticides and rodenticides are used, the application thereof shall be made under the supervision of a responsible operator using proper equipment in a manner that prevents contamination of fish.

**32(2)** Pesticides and rodenticides referred to in subsection (1) shall be of a kind approved by the Minister.

**33** Unnecessary material or equipment shall not be stored in a working area.

**34** The area and beach surrounding and under the control of a salted fish establishment shall be kept clean.

**35** Adequate covered storage space for packaging material for dried salted fish shall be provided.

**36** Salt used for curing fish shall be stored in a location approved by an inspector.

**37** Processed fish shall be stored in a location approved by an inspector.

**38** Brushes, brooms, hoses and other equipment and material necessary for proper cleaning shall be available at all times in a salted fish establishment.

**39** Every salted fish establishment and all the equipment and utensils used in the operations in the salted fish establishment shall be kept in good repair and in a clean and sanitary condition.

**28** L'évacuation des eaux usées, y compris les déchets liquides occasionnés par les opérations de traitement du poisson, doit se faire de façon que les mouches n'y aient pas accès et que le point d'eau alimentant l'établissement ne soit pas contaminé.

**29** Les déchets et autres ordures doivent être enlevés de l'aire de traitement une fois par jour au moins et il doit en être disposé d'une façon que le Ministre agréé.

**30** Les bacs à déchets ne doivent servir qu'aux déchets.

**31** Les animaux, y compris les chiens et les chats, ne sont pas admis dans les établissements de salaison du poisson.

**32(1)** Chaque établissement de salaison du poisson doit, à la satisfaction du Ministre, mettre à exécution un programme de suppression des rongeurs et des insectes et l'application, le cas échéant, de tout insecticide ou raticide doit se faire sous la surveillance d'une personne compétente au moyen du matériel voulu de manière à ne pas contaminer le poisson.

**32(2)** Pour les besoins du paragraphe (1), il ne peut être utilisé que des insecticides ou raticides approuvés par le Ministre.

**33** Il est interdit d'entreposer des matières ou du matériel inutiles dans les aires de travail.

**34** Le terrain et la plage qui entourent l'établissement de salaison du poisson et dont la surveillance en relève doivent être tenus en bon état de propreté.

**35** Il doit être aménagé un espace couvert suffisant pour l'entreposage des fournitures d'emballage du poisson séché et salé.

**36** Le sel servant à la salaison du poisson doit être entreposé dans un lieu approuvé par un inspecteur.

**37** Le poisson traité doit être entreposé dans un lieu approuvé par un inspecteur.

**38** Les établissements de salaison du poisson doivent disposer en tout temps de brosses, balais, tuyaux d'arrosage et autres équipements et produits de nettoyage.

**39** Les établissements de salaison du poisson et le matériel et les ustensiles servant à leur exploitation doivent être gardés en bon état de réparation, de propreté et d'hygiène.

**SCHEDULE C**

**CONSTRUCTION, EQUIPMENT AND  
OPERATING REQUIREMENTS FOR FRESH  
FISH PROCESSING ESTABLISHMENTS,  
FROZEN FISH PROCESSING  
ESTABLISHMENTS OR FRESH AND  
FROZEN FISH PROCESSING  
ESTABLISHMENTS**

**Construction and Equipment Requirements**

- 1** The surface of floors in wet working areas where fish are received, held, processed or packed shall be sloped for drainage purposes and constructed of concrete or such other material as the Minister may approve.
- 2** Drains shall be of an adequate size and suitable type and, where connected directly to a sewer, equipped with traps.
- 3** Inside surfaces of walls in wet working areas where fish are received, held, processed or packed shall be constructed of smooth, waterproof, light coloured material that is acceptable to the Minister and that can be thoroughly washed up to a height of not less than one hundred and twenty centimetres.
- 4** Rooms where fish are processed or packed shall have ceilings that are free from cracks, crevices and open joints and constructed of smooth, washable, light coloured material acceptable to the Minister.
- 5** Adequate ventilation shall be provided in working areas.
- 6** A minimum illumination of two hundred and fifteen lux shall be provided for all working surfaces in processing and packing rooms.
- 7** Adequate toilet facilities of a type approved by the Minister shall be provided.
- 8** Rooms where toilet facilities are located shall have doors of a type approved by the Minister.
- 9** An adequate number of sanitary washbasins with a satisfactory supply of hot and cold water, liquid or powdered soap, air dryers or single service towels shall be provided in a location approved by the Minister.
- 10(1)** An adequate supply of safe, sanitary water having a most probable number of coliform bacteria of two or less per hundred millilitres or water from a source approved by

**ANNEXE C**

**PRESCRIPTIONS RÉGISSANT LA  
CONSTRUCTION, LE MATÉRIEL ET  
L'EXPLOITATION DES ÉTABLISSEMENTS  
DE TRAITEMENT DU POISSON FRAIS,  
DU POISSON CONGELÉ OU LES DEUX**

**Construction et matériel**

- 1** Le plancher des aires humides de travail où le poisson est reçu, gardé, traité ou emballé doit être incliné pour permettre l'égouttage et construit en béton ou autre matériau approuvé par le Ministre.
- 2** Les canalisations d'eaux usées doivent être d'un type qui convient et de dimensions suffisantes et, lorsque directement raccordées à l'égout, munies de siphons.
- 3** Le revêtement des murs dans les aires humides de travail où le poisson est reçu, gardé, traité ou emballé doit être d'un matériau lisse, imperméable et d'une couleur claire, que le Ministre agréé et lavable à grande eau jusqu'à une hauteur de cent vingt centimètres au moins.
- 4** Le plafond des pièces où le poisson est traité ou emballé doit être exempt de fissures, de crevasses et de joints ouverts et construit en un matériau lisse, lavable et d'une couleur claire, que le Ministre agréé.
- 5** Les aires de travail doivent être bien aérées.
- 6** Les aires de travail dans les salles de traitement et d'emballage doivent être pourvues d'un éclairage minimal de deux cent quinze lux.
- 7** Il doit être installé des toilettes convenables d'un modèle approuvé par le Ministre.
- 8** Les salles de toilettes doivent être munies de portes d'un type approuvé par le Ministre.
- 9** Il doit être installé dans un lieu approuvé par le Ministre un nombre suffisant de lavabos bien approvisionnés en eau chaude et en eau froide, en savon liquide ou en poudre, ainsi que de séchoirs à air ou de serviettes non réutilisables.
- 10(1)** Il doit être assuré un approvisionnement suffisant en eau potable contenant au plus deux bactéries-coliformes par cent millilitres ou provenant d'une source

the Minister, under a minimum operating pressure of fourteen kilopascals, shall be provided.

**10(2)** Notwithstanding subsection (1), a fresh fish processing establishment, a frozen fish processing establishment or a fresh and frozen fish processing establishment may use water, other than water referred to in subsection (1), for fire protection, boilers or auxiliary services if there is no connection between the systems providing water to the fresh fish processing establishment, the frozen fish processing establishment or the fresh and frozen fish processing establishment.

**11** The hot water system shall provide a supply of water, at a minimum temperature of forty-four degrees Celsius, sufficient for the operations in the fresh fish processing establishment, the frozen fish processing establishment or the fresh and frozen fish processing establishment.

**12** Facilities shall be available at a convenient location where protective hand coverings used in processing areas shall be disinfected.

**13** Cutting, filleting and skinning boards shall be made of a single piece of planed lumber or other material that is smooth and free from cracks and shall be constructed in a manner approved by the Minister.

**14** Surfaces, other than cutting, filleting and skinning boards, on which fish are processed shall be made of non-corrodible material, other than wood, and all joints of such surfaces shall be smooth and watertight.

**15** The frames and legs of all equipment on which fish are processed or packed shall be constructed of metal or such other material as the Minister may approve.

**16** Tables shall be constructed so that the tables and the area beneath them may be readily cleaned.

**17** Boxes, carts, bins and other containers used in a fresh fish processing establishment, a frozen fish processing establishment or a fresh and frozen fish processing establishment for holding fish before they are processed or shipped shall provide drainage and, if made from wood, shall be constructed of planed lumber or waterproof plywood coated with a material approved by the Minister.

**18** Containers, trays, tanks, vats and other utensils used for processing fresh or frozen fish shall be made of non-

approuvée par le Ministre et ayant une pression minimale de quatorze kilopascals.

**10(2)** Nonobstant le paragraphe (1), l'eau servant à la protection contre les incendies, aux chaudières ou aux services auxiliaires peut provenir d'une source différente de celle visée au paragraphe (1) si les canalisations d'adduction de l'établissement sont parfaitement autonomes.

**11** L'eau chaude doit avoir une température minimale de quarante-quatre degrés Celsius et suffire au bon fonctionnement de l'établissement.

**12** Il doit être aménagé en un lieu pratique des installations pour la désinfection des gants protecteurs utilisés dans les aires de traitement.

**13** Les planches à découper, à fileter et à dépiauter doivent être fabriquées, d'une manière approuvée par le Ministre, d'une pièce unique de bois raboté ou autre matériau lisse et sans fissures.

**14** Les surfaces autres que les planches à découper, à fileter et à dépiauter, sur lesquelles le poisson est traité, doivent être faites d'un matériau, autre que le bois, résistant à la corrosion et tous les joints doivent être lisses et étanches.

**15** Le bâti et les pieds de tout le matériel sur lequel le poisson est traité ou emballé doivent être de métal ou autre matériau approuvé par le Ministre.

**16** Les tables doivent être construites de façon qu'il soit facile de les nettoyer et de nettoyer en-dessous.

**17** Les caisses, chariots, bacs et autres récipients utilisés dans un établissement de traitement du poisson frais, du poisson congelé ou les deux pour y garder du poisson avant leur traitement ou expédition, doivent permettre l'égouttage et, s'ils sont en bois, être fabriqués de planches rabotées ou de contreplaqué imperméable et enduits d'une matière que le Ministre approuve.

**18** Les récipients, plateaux, réservoirs, cuves et autres ustensiles servant au traitement du poisson frais ou con-

corrodible material, other than wood, and shall have smooth surfaces free from cracks and crevices.

**19(1)** Containers in which offal is stored shall be watertight and constructed of metal or such other material as the Minister may approve and have properly fitting covers.

**19(2)** A concrete or other suitable surface, sloped for drainage purposes, shall be placed under elevated offal bins.

**20** Wood shall not be used for the construction of any part of a conveyor that comes in contact with fish, other than packaged fish.

**21** Conveyor belts that come in contact with fish, other than packaged fish, shall be fitted with a spray of water and, where practical, with a scraper.

**22** Flumes used for conveying fish shall be constructed of non-corrodible material, other than wood, and shall be constructed in such a manner that they can be properly cleaned.

**23** Enamelled or wire mesh utensils shall not be used.

**24** Freezing facilities for processed fish shall be capable of reducing the temperature at the centre of a block of unpackaged fillets that is twenty-five millimetres thick to minus twenty-one degrees Celsius in two hours or less.

**25** Where round or dressed fish are not contact frozen, freezing facilities shall be available to freeze fish by means of air at a temperature of minus twenty-nine degrees Celsius or colder moving at a velocity of not less than one hundred and twenty-two metres per minute until the temperature at the centre of the thickest section of the fish is minus twenty-one degrees Celsius.

### **Operating Requirements**

**26** Round or dressed fish shall be adequately washed prior to further processing.

**27** Only clean ice made of water from a source approved by the Minister shall be used in a fresh fish processing establishment, a frozen fish processing establishment or a fresh and frozen fish processing establishment.

gelé doivent être d'un matériau, autre que le bois, résistant à la corrosion et avoir une surface lisse, sans fissures ni crevasses.

**19(1)** Les bacs à déchets doivent être étanches, construits de métal ou autre matériau approuvé par le Ministre et munis de couvercles bien ajustés.

**19(2)** Il doit être placé sous les bacs à déchets surélevés une surface de béton ou autre matériau approprié, inclinée pour permettre l'égouttage.

**20** L'usage du bois est interdit dans la construction d'une partie quelconque d'un convoyeur qui vient en contact avec le poisson, sauf le poisson emballé.

**21** Les convoyeurs auxquels touche le poisson, autre que le poisson emballé, doivent être munis d'un dispositif de lavage à l'eau pulvérisée et, si la chose est utile, d'un racloir.

**22** Les canaux d'amenée du poisson doivent être construits avec un matériau, autre que le bois, résistant à la corrosion et d'une manière à en permettre le nettoyage convenable.

**23** L'utilisation d'ustensiles en fonte émaillée ou en treillis métallique est interdit.

**24** Les installations de congélation du poisson traité doivent pouvoir abaisser la température au centre d'un bloc de filet non emballé d'une épaisseur de vingt-cinq millimètres à moins vingt et un degrés Celsius en deux heures ou moins.

**25** Lorsque le poisson rond ou préparé et vidé n'est pas congelé par contact, il doit être congelé au moyen d'un courant d'air d'une température de moins vingt-neuf degrés Celsius ou plus froide et d'une vitesse d'au moins cent vingt-deux mètres à la minute, jusqu'à ce que la température au centre de la partie la plus épaisse du poisson soit de moins vingt et un degrés Celsius.

### **Conditions d'exploitation**

**26** Le poisson rond ou préparé et vidé doit être bien lavé avant de subir tout autre traitement.

**27** Il ne peut être utilisé dans un établissement de traitement du poisson frais, du poisson congelé ou les deux que de la glace propre faite à partir d'eau provenant d'une source approuvée par le Ministre.

**28** No person who

- (a) is known to be suffering from any communicable disease,
- (b) is a known carrier of any disease, or
- (c) has an infected wound or open lesion on any portion of his body

shall be employed in a working area of any fresh fish processing establishment, frozen fish processing establishment or fresh and frozen fish processing establishment.

**29** Every person engaged in the handling, processing or packing of fish shall wash his hands thoroughly with warm water and liquid or powdered soap after each absence from duty.

**30** Employees who handle processed fish with their bare hands shall not wear fingernail polish.

**31** Protective hand coverings worn by employees in the filleting and packing areas shall be disinfected at each break during the work shift.

**32** All employees engaged in fish processing operations, except filleters, skimmers, scalers, handlers of round and dressed fish and workers in frozen storage rooms, shall wear clean coveralls, smocks or coats and headgear of a type approved by the Minister.

**33(1)** Filleters, skimmers, scalers and handlers of round and dressed fish shall wear clean outer garments and headgear of a type approved by the Minister.

**33(2)** Waterproof garments shall be properly cleaned after each work shift.

**34** Workers in frozen storage rooms shall wear clean outer garments.

**35** No person shall smoke or spit in a working area.

**36** Floors in wet working areas shall be kept clean and thoroughly washed and disinfected daily.

**28** Il est interdit d'occuper dans les aires de travail d'un établissement de traitement du poisson frais, du poisson congelé ou les deux, quiconque

- a) est atteint d'une maladie contagieuse;
- b) est porteur d'une maladie quelconque; ou
- c) a une blessure infectée ou une lésion ouverte sur une partie quelconque du corps.

**29** Les préposés à la manutention, au traitement ou à l'emballage du poisson doivent, chaque fois qu'ils reprennent leur travail, se laver soigneusement les mains à l'eau chaude et au savon liquide ou en poudre.

**30** Dans les cas où le poisson traité est manipulé à mains nues, l'usage du vernis à ongles est interdit.

**31** Les gants protecteurs que portent les employés dans les aires de filetage et d'emballage doivent être désinfectés à chaque interruption du poste de travail.

**32** Les employés affectés aux opérations de traitement du poisson, sauf les fileyeurs, les écorcheurs, les écailleurs, les travailleurs qui manipulent le poisson rond et le poisson préparé et vidé et ceux qui travaillent dans les salles d'entreposage frigorifique, doivent porter une salopette, un sarreau ou une blouse propre ainsi qu'une coiffure d'un type approuvé par le Ministre.

**33(1)** Les fileyeurs, écorcheurs, écailleurs et travailleurs qui manipulent le poisson rond et le poisson préparé et vidé doivent porter des vêtements propres et une coiffure d'un type approuvé par le Ministre.

**33(2)** Les vêtements imperméables doivent être bien nettoyés après chaque poste de travail.

**34** Les travailleurs affectés aux salles d'entreposage frigorifique doivent porter des vêtements propres.

**35** Il est interdit de fumer ou de cracher dans les aires de travail.

**36** Le plancher des aires humides de travail doit être tenu en bon état de propreté et lavé et désinfecté à fond chaque jour.

**37(1)** Utensils coming in contact with processed fish, other than packaged fish, shall be cleaned and disinfected at least once during each work shift and at the end of each work shift using a method approved by the Minister.

**37(2)** At the end of each working day, the utensils referred to in subsection (1) shall be air-dried and stored in a sanitary manner.

**38** Equipment, including conveyor belts and tables, coming in contact with processed fish, other than packaged fish, shall be cleaned and disinfected at the end of each work shift using a method approved by the Minister.

**39** Toilet facilities shall be maintained in a satisfactory condition and a supply of toilet tissue shall be available in each toilet room.

**40** Sewage, including liquid waste from fish processing operations, shall be disposed of in such a manner that the waste is inaccessible to flies and the water supply for the fresh fish processing establishment, the frozen fish processing establishment or the fresh and frozen fish processing establishment will not become contaminated.

**41** Offal or other refuse shall be removed from the fish processing area at least once daily and handled in a manner satisfactory to the Minister.

**42** Offal containers shall be used only for offal.

**43** Dogs, cats and other animals, except fish, shall not be allowed in a fresh fish processing establishment, a frozen fish processing establishment or a fresh and frozen fish processing establishment.

**44(1)** A rodent and insect control program satisfactory to the Minister shall be maintained in every fresh fish processing establishment, frozen fish processing establishment or fresh and frozen fish processing establishment and where pesticides and rodenticides are used, the application thereof shall be made under the supervision of a responsible operator using proper equipment in a manner that prevents contamination of fish.

**44(2)** Pesticides and rodenticides referred to in subsection (1) shall be of a kind approved by the Minister.

**45** Unnecessary material or equipment shall not be stored in a working area.

**37(1)** Les ustensiles auxquels touche le poisson traité, sauf le poisson emballé, doivent être nettoyés et désinfectés au moins une fois par poste ainsi qu'à la fin de chaque poste, selon une méthode approuvée par le Ministre.

**37(2)** À la fin de chaque jour de travail, les ustensiles mentionnés au paragraphe (1) doivent être séchés à l'air et rangés de façon hygiénique.

**38** Le matériel, y compris les convoyeurs et les tables auxquels touche le poisson traité, sauf le poisson emballé, doivent être nettoyés et désinfectés à la fin de chaque poste, selon une méthode approuvée par le Ministre.

**39** Les toilettes doivent être maintenues dans un état de propreté satisfaisant et chaque cabinet de toilette doit être muni de papier hygiénique.

**40** L'évacuation des eaux usées, y compris les déchets liquides occasionnés par les opérations de traitement du poisson, doit se faire de façon que les mouches n'y aient pas accès et que le point d'eau alimentant l'établissement de traitement du poisson, du poisson congelé ou des deux ne soit pas contaminé.

**41** Les déchets et autres ordures doivent être enlevés de l'aire de traitement une fois par jour au moins et il doit en être disposé d'une façon que le Ministre agréé.

**42** Les bacs à déchets ne doivent servir qu'aux déchets.

**43** Les animaux, y compris les chiens et les chats, ne sont pas admis dans les établissements de traitement du poisson frais, congelé ou les deux.

**44(1)** Chaque établissement de traitement du poisson frais, congelé ou les deux doit, à la satisfaction du Ministre, mettre à exécution un programme de suppression des rongeurs et des insectes et l'application, le cas échéant, de tout insecticide ou raticide doit se faire sous la surveillance d'une personne compétente au moyen du matériel voulu de manière à ne pas contaminer le poisson.

**44(2)** Pour les besoins du paragraphe (1), il ne peut être utilisé que des insecticides et raticides approuvés par le Ministre.

**45** Il est interdit d'entreposer des matières ou du matériel inutiles dans les aires de travail.

**46** The area and beach surrounding and under the control of a fresh fish processing establishment, a frozen fish processing establishment or a fresh and frozen fish processing establishment shall be kept clean.

**47** Brushes, brooms, hoses and other equipment and material necessary for proper cleaning shall be available at all times in a fresh fish processing establishment, a frozen fish processing establishment or a fresh and frozen fish processing establishment.

**48** Every fresh fish processing establishment, frozen fish processing establishment or fresh and frozen fish processing establishment and all the equipment and utensils used in the operations in the fresh fish processing establishment, the frozen fish processing establishment or the fresh and frozen fish processing establishment shall be kept in good repair and in a clean and sanitary condition.

**46** Le terrain et la plage qui entourent l'établissement de traitement du poisson frais, congelé ou les deux et dont la surveillance en relève doivent être tenus en bon état de propreté.

**47** Les établissements de traitement du poisson frais, congelé ou les deux doivent disposer en tout temps de brosses, balais, tuyaux d'arrosage et autres équipements et produits de nettoyage.

**48** Les établissements de traitement du poisson frais, congelé ou les deux ainsi que le matériel et les ustensiles servant à leur exploitation doivent être gardés en bon état de réparation, de propreté et d'hygiène.

**SCHEDULE D****REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS  
STORING FROZEN FISH**

- 1(1)** Every storage room shall be equipped with an accurate thermometer or other device for measuring temperature which is located in such a place that it indicates the average air temperature of the room.
- 1(2)** The temperature of a storage room shall be read, recorded and dated at least once each day and a record of the temperature shall be maintained for a period of not less than twelve months.
- 2** Every room where frozen fish are stored shall be maintained at a temperature of minus twenty-six degrees Celsius or colder.
- 3** Frozen fish shall be protected to minimize rises in the temperature of the fish when they are outside a refrigerated area.
- 4** No odoriferous substance shall be stored with fish in holding or storage rooms.

**ANNEXE D****CONDITIONS APPLICABLES AUX  
ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES**

- 1(1)** Chaque salle d'entreposage doit être munie d'un thermomètre précis ou d'un autre instrument de mesure de la température, placé de façon à indiquer la température moyenne de l'air ambiant.
- 1(2)** Il doit être effectué une fois par jour au moins un relevé des températures des salles d'entreposage, ces relevés devant être datés et consignés dans un registre qui doit être gardé pendant douze mois au moins.
- 2** La température des salles d'entreposage du poisson congelé doit être de moins vingt-six degrés Celsius au moins en tout temps.
- 3** Le poisson congelé doit être protégé de manière à éviter le plus possible les hausses de température du poisson lorsqu'il se trouve à l'extérieur d'une aire réfrigérée.
- 4** Nulle substance odorante ne peut être entreposée avec le poisson dans les salles où il est gardé ou entreposé.



**SCHEDULE E****REQUIREMENTS FOR ESTABLISHMENTS  
USED FOR SHUCKING SHELLFISH**

85-33

**1** The requirements for an establishment used for shucking shellfish are:

- (a) a water supply approved by the Minister shall be provided;
- (b) utensils made from materials approved by the Minister shall be provided;
- (c) refrigeration or ice storage for shucked clams shall be provided, with the maximum temperature not to exceed seven degrees Celsius;
- (d) no children under fourteen years of age or animals, other than shellfish, shall be present;
- (e) head coverings shall be worn at all times by employees;
- (f) sanitary facilities for employees shall be provided;
- (g) running water shall be provided;
- (h) approved containers for shucked clams shall be utilized;
- (i) premises shall be kept clean at all times; and
- (j) a sewage disposal system approved by the Minister shall be provided.

85-33; 2000, c.26, s.140

**2** All access to the establishment used for shucking shellfish shall be directly to the processing area of the establishment.

85-33

**3** After December 31, 1981, the following requirements for an establishment used for shucking shellfish shall be complied with, in addition to the requirements in sections 1 and 2:

**ANNEXE E****PRESCRIPTIONS RÉGISSANT LES  
ÉTABLISSEMENTS D'ÉCAILLAGE  
DES FRUITS DE MER**

85-33

**1** Les établissements d'écaillage des fruits de mer sont assujettis aux conditions suivantes :

- a) l'existence d'un approvisionnement en eau, approuvé par le Ministre;
- b) l'utilisation d'ustensiles fabriqués de matériaux approuvés par le Ministre;
- c) l'aménagement d'installations frigorifiques ou d'entreposage sur glace dont la température ne peut excéder sept degrés Celsius, pour la chair de clams;
- d) l'interdiction de l'accès aux enfants de moins de quatorze ans et aux animaux autres que les fruits de mer;
- e) le port obligatoire d'une coiffure en tout temps;
- f) l'existence d'installations sanitaires à l'intention des employés;
- g) la fourniture d'eau courante;
- h) l'utilisation de récipients approuvés pour la chair de clams;
- i) l'obligation de garder les lieux en bon état de propreté en tout temps; et
- j) l'établissement d'un mode d'évacuation des égouts, approuvé par le Ministre.

85-33; 2000, c.26, art.140

**2** L'accès aux établissements d'écaillage des fruits de mer doit donner directement dans l'aire de traitement de l'établissement.

85-33

**3** À compter du 31 décembre 1981, outre les dispositions des articles 1 et 2, les prescriptions suivantes s'appliqueront aux établissements d'écaillage des fruits de mer :

(a) a separate building, not connected to the living quarters, that meets all the construction requirements for a fresh fish processing establishment, a frozen fish processing establishment or a fresh and frozen fish processing establishment set out in Schedule C shall be provided;

(b) sanitation facilities acceptable to the Minister shall be provided;

(c) a rodent and insect control program shall be instituted and maintained;

(d) control of shell refuse shall be provided; and

(e) tables constructed of material approved by the Minister shall be provided.

85-33

**4** After December 31, 1982, the following requirement for an establishment used for shucking shellfish shall be complied with, in addition to the requirements in sections 1 to 3:

(a) refrigeration for hard shell stock as approved by the Minister shall be provided.

85-33

a) l'aménagement d'un édifice distinct, non relié aux locaux d'habitation, qui répond aux normes régissant les établissements de traitement du poisson frais, congelé ou les deux, prescrites à l'annexe C;

b) l'aménagement d'installations sanitaires que le Ministre juge acceptables;

c) l'établissement et la mise à exécution d'un programme de suppression des rongeurs et des insectes;

d) l'élimination des rebuts de coquillages; et

e) la fourniture de tables construites d'un matériau approuvé par le Ministre.

85-33

**4** À compter du 31 décembre 1982, outre les dispositions des articles 1 à 3, les prescriptions suivantes s'appliqueront aux établissements d'écaillage des fruits de mer :

a) l'aménagement d'installations frigorifiques approuvées par le Ministre pour les stocks en coquilles.

85-33

**SCHEDULE F****REQUIREMENTS FOR BOATS USED FOR  
COLLECTING OR TRANSPORTING FISH  
FOR PROCESSING**

- 1** Every boat shall have facilities for protecting fish from the sun and weather and from bilge and other contamination.
- 2** Fish holds, pen boards and shelf boards shall be smooth, nonporous and constructed to facilitate proper cleaning and, if made from wood, shall be coated with a material approved by the Minister and maintained in a satisfactory condition.
- 3** Where fish are stored against bulkheads separating fish holds from the engine room or other quarters, the bulkheads shall be watertight and well-insulated.
- 4** Fish pens shall be shelved where necessary to prevent crushing of the fish.
- 5** Gutted fish shall be washed to remove excess blood, slime and viscera prior to stowing.
- 6** While fish are on a boat used for fishing or for transporting fresh fish, finely divided ice, or such other method as the Minister may approve, shall be used to preserve the quality of the fish.
- 7** Decks, holds, pen boards and shelf boards shall be thoroughly cleaned as soon as the fish have been discharged and shall be disinfected when necessary.

**N.B.** This Regulation is consolidated to June 30, 2000.

**ANNEXE F****PRESCRIPTIONS RÉGISSANT LES  
BATEAUX UTILISÉS POUR LA  
CUEILLETTE OU LE TRANSPORT DU  
POISSON À TRAITER**

- 1** Les bateaux doivent être munis d'installations pour protéger le poisson contre le soleil et les intempéries et contre les eaux de cale et autres sources de contamination.
- 2** Les cales à poisson, les planches des compartiments et les étagères doivent être lisses, imperméables et aménagées de façon à en permettre le nettoyage et, si elles sont en bois, enduites d'une matière approuvée par le Ministre et tenues dans un état satisfaisant.
- 3** Dans les cas où le poisson est entreposé contre les cloisons qui séparent les cales à poisson de la salle des machines ou autres locaux, ces cloisons doivent être étanches et bien isolées au moyen d'un revêtement calorifuge.
- 4** Les compartiments à poisson doivent, au besoin, être munis d'étagères pour empêcher l'écrasement du poisson.
- 5** Le poisson éviscéré doit être lavé avant l'arrimage pour enlever tout excès de sang, de mucus et de viscères.
- 6** La qualité du poisson à bord d'un bateau de pêche ou de transport de poisson frais doit être préservée au moyen de glace concassée ou selon toute autre méthode que peut approuver le Ministre.
- 7** Les ponts, cales, planches de compartiments et étagères doivent être nettoyés à fond dès après le déchargement du poisson et désinfectés au besoin.

**N.B.** Le présent règlement est refondu au 30 juin 2000.