



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2010-19**

under the

NATURAL PRODUCTS ACT

Filed February 19, 2010

Regulation Outline

INTERPRETATION

Citation.1
Definitions.2
abnormal milk — lait anormal	
Act — Loi	
automatic milking system — système de traite automatisé	
bulk milk receiving station — centre de réception du lait en vrac	
bulk milk receiving and wash station — centre de réception du	
lait en vrac et station de lavage	
bulk milk tank — réservoir de lait en vrac	
Commission — Commission	
dairy animal — animal laitier	
dairy barn — étable laitière	
dairy farm — ferme laitière	
dairy milking barn — étable de traite	
farm bulk tank — citerne fixe	
free stall barn — étable à stabulation libre en logettes	
gauge rod — jauge	
inhibitor — inhibiteur	
laboratory pasteurization count — dénombrement des bactéries	
après pasteurisation en laboratoire	
loose housing barn — étable à stabulation libre	
milk house — laiterie	
milk tank — citerne à lait	
milk truck — camion servant au transport du lait	
milking equipment and utensils — matériel de traite et vaisselle	
laitière	
milking parlour — salle de traite	
oxidized flavour — saveur oxydée	
pest — organisme nuisible	
processing — transformation	
raw milk — lait cru	
sale — vente	
sanitize — désinfecter	
standard plate count — numération en boîte de Pétri	
truck tractor — camion-tracteur	

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2010-19**

pris en vertu de la

LOI SUR LES PRODUITS NATURELS

Déposé le 19 février 2010

Sommaire

INTERPRÉTATION

Titre.1
Définitions.2
animal laitier — dairy animal	
camion servant au transport du lait — milk truck	
camion-tracteur — truck tractor	
centre de réception du lait en vrac — bulk milk receiving station	
centre de réception du lait en vrac et station de lavage — bulk	
milk receiving and wash station	
citerne à lait — milk tank	
citerne fixe — farm bulk tank	
Commission — Commission	
dénombrement des bactéries après pasteurisation en laboratoire	
— laboratory pasteurization count	
désinfecter — sanitize	
étable à stabulation libre — loose housing barn	
étable à stabulation libre en logettes — free stall barn	
étable de traite — dairy milking barn	
étable laitière — dairy barn	
ferme laitière — dairy farm	
inhibiteur — inhibitor	
jauge — gauge rod	
lait anormal — abnormal milk	
lait cru — raw milk	
laiterie — milk house	
Loi — Act	
matériel de traite et vaisselle laitière — milking equipment and	
utensils	
numération en boîte de Pétri — standard plate count	
organisme nuisible — pest	
réservoir de lait en vrac — bulk milk tank	
salle de traite — milking parlour	
saveur oxydée — oxidized flavour	
système de traite automatisé — automatic milking system	
transformation — processing	
vente — sale	

DAIRY FARM**Division A****Dairy Barn****Subdivision a****General Requirements**

Design and construction.	3
Housing of dairy animals	4
Housing of the young of dairy animals.	5
Maintenance of surrounding area.	6
Manure and bedding.	7

Subdivision b**Dairy Milking Barn**

Design and construction	8
-----------------------------------	---

Division B**Milking Parlour**

Design and construction	9
-----------------------------------	---

Division C**Milk House**

Design and construction	10
Floors.	11
Sinks.	12
Storage.	13
Repealed.	14
Location of milk house.	15

Division D**Farm Bulk Tank**

Design and construction.	16
Location of farm bulk tank.	17
Maintenance of farm bulk tank.	18

Division E**Milking Equipment and Utensils**

Requirements.	19
Sanitation program.	20
Milking.	21

Division F**Dairy Animal Health**

Duty to ensure good health of dairy animals.	22
Veterinary drugs and products.	23
Logbook.	24

BULK TANK MILK GRADERS

Cleanliness of bulk tank milk grader.	25
Examination of raw milk.	26
Sampling of raw milk.	27
Rejection of raw milk.	28
Acceptance of raw milk	29
No transfer of raw milk.	30

TRANSPORTERS

Milk truck.	31
Transfer of raw milk	32

Cleanliness of milk tank and milk truck	33
---	----

BULK MILK RECEIVING AND WASH STATION

Design and construction	34
Milk storage tank.	35
Bulk milk tank.	36
Storage.	37
Lavatory	38

BULK MILK RECEIVING STATION

Design and construction	39
Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system.	40
Milk storage tank.	41
Bulk milk tank.	42
Storage.	43

FERME LAITIÈRE**Section A****Étable laitière****Sous-section a****Exigences générales**

Conception et construction.	3
Logement des animaux laitiers.	4
Logement des petits des animaux laitiers.	5
Entretien des aires attenantes à l'étable laitière.	6
Fumier et litière.	7

Sous-section b**Étable de traite**

Conception et construction.	8
-------------------------------------	---

Section B**Salle de traite**

Conception et construction.	9
-------------------------------------	---

Section C**Laiterie**

Conception et construction	10
Planchers.	11
Éviers.	12
Stockage.	13
Abrogé.	14
Emplacement de la laiterie	15

Section D**Citerne fixe**

Conception et construction.	16
Emplacement de la citerne fixe.	17
Entretien de la citerne fixe.	18

Section E**Matériel de traite et vaisselle laitière**

Exigences.	19
Programme d'assainissement	20
Traite.	21

Section F**Santé des animaux laitiers**

Devoir de veiller à la bonne santé des animaux laitiers.	22
Médicaments vétérinaires et produits.	23
Registre.	24

PRÉPOSÉ AU CLASSEMENT DU LAIT EN CITERNE

Propreté du préposé au classement du lait en citerne.	25
Examen du lait cru.	26
Échantillonnage du lait cru	27
Rejet du lait cru.	28
Acceptation du lait cru	29
Non-transvasement du lait cru.	30

TRANSPORTEURS

Camion servant au transport du lait.	31
Transvasement du lait cru	32
Propreté de la citerne à lait et du camion servant au transport du lait	33

CENTRE DE RÉCEPTION DU LAIT EN VRAC ET STATION DE LAVAGE

Conception et construction	34
Citerne de stockage du lait.	35
Réservoir de lait en vrac.	36
Stockage.	37
Cabinet de toilette	38

CENTRE DE RÉCEPTION DU LAIT EN VRAC

Conception et construction	39
Système de lavage sur place (L.S.P.).	40
Citerne de stockage du lait.	41
Réservoir de lait en vrac.	42
Stockage.	43

Lavatory.	44	Cabinet de toilette.	44
MILK TRANSFER STATION		CENTRE DE TRANSVASEMENT DU LAIT	
Design and construction	45	Conception et construction	45
Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system.	46	Système de lavage sur place (L.S.P.).	46
Storage.	47	Stockage.	47
Lavatory.	48	Cabinet de toilette.	48
GENERAL PROVISIONS		DISPOSITIONS GÉNÉRALES	
Cleanliness of milk grader.	49	Propreté du préposé au classement du lait.	49
Plans for construction, extension, alteration, installation or replacement.	50	Plans de construction, d'agrandissement, de modification, d'installation ou de remplacement.	50
Communicable disease.	51	Maladie transmissible.	51
Detergents, cleansers, sanitizers, pesticides and other pest control products.	52	Détergents, nettoyants, désinfectants, pesticides et autres produits de lutte antiparasitaire.	52
Alternative storage temperature regimes	53	Autres régimes de température de stockage	53
Addition to or removal from raw milk	54	Ajouts ou retraits - lait cru	54
Sale of raw milk	55	Vente de lait cru.	55
Property of the Commission.	55.1	Propriété de la Commission.	55.1
TESTING OF RAW MILK		TEST DU LAIT CRU	
Testing of raw milk.	56	Test du lait cru.	56
Bacterial counts.	57	Dénombrement des bactéries.	57
Somatic cell count.	58	Numération des cellules somatiques.	58
Presence of water	59	Présence d'eau.	59
Presence of inhibitors.	60	Présence d'inhibiteurs.	60
Oxidized flavour.	61	Saveur oxydée.	61
Notification of test results.	62	Notification des résultats de test.	62
REPEAL		ABROGATION	
Repeal.	63	Abrogation.	63

Under subsection 57(1) of the *Natural Products Act*, the Commission makes the following Regulation:

INTERPRETATION

Citation

1 This Regulation may be cited as the *Milk Quality Regulation - Natural Products Act*.

Definitions

2 The following definitions apply in this Regulation.

“abnormal milk” means raw milk that contains antibiotics or other pharmaceutical materials, insecticides, pesticides, radionuclides, toxins, extraneous materials, colostrums or an excessive number of somatic cells. (*lait anormal*)

“Act” means the *Natural Products Act*. (*Loi*)

“automatic milking system” means a system that milks animals without human intervention. (*système de traite automatisé*)

“bulk milk receiving station” means premises equipped with facilities for the receiving or storing of raw milk in bulk. (*centre de réception du lait en vrac*)

“bulk milk receiving and wash station” means premises equipped with

(a) facilities for the receiving, transferring or storing of raw milk in bulk, and

(b) a Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system for the cleaning and sanitizing of milk tanks and the cleaning of milk trucks. (*centre de réception du lait en vrac et station de lavage*)

“bulk milk tank” means a stationary storage tank used exclusively for holding and cooling raw milk at a dairy plant or a bulk milk receiving station and includes the fixtures attached to the tank and the equipment required for the use of the tank. (*réservoir de lait en vrac*)

“Commission” means the New Brunswick Farm Products Commission. (*Commission*)

“dairy animal” means a cow, goat, sheep or other species kept for the purposes of milking. (*animal laitier*)

En vertu du paragraphe 57(1) de la *Loi sur les produits naturels*, la Commission prend le règlement suivant :

INTERPRÉTATION

Titre

1 *Règlement sur la qualité du lait— Loi sur les produits naturels.*

Définitions

2 Les définitions qui suivent s’appliquent au présent règlement.

« animal laitier » Vache, chèvre, brebis et toute autre espèce d’animaux producteurs de lait. (*dairy animal*)

« camion servant au transport du lait » Camion-tracteur qui tire une citerne à lait sur une route selon la définition que donne de ce terme la *Loi sur la voirie*. (*milk truck*)

« camion-tracteur » Camion-tracteur selon la définition que donne de ce terme la *Loi sur les véhicules à moteur*. (*truck tractor*)

« centre de réception du lait en vrac » Locaux pourvus d’installations servant à la réception ou au stockage du lait cru en vrac. (*bulk milk receiving station*)

« centre de réception du lait en vrac et station de lavage » S’entend de locaux pourvus :

a) d’installations servant à la réception, au transvalement ou au stockage du lait cru en vrac;

b) d’un système de lavage sur place (L.S.P.) servant au nettoyage et à la désinfection des citernes à lait et au nettoyage des camions servant au transport du lait. (*bulk milk receiving and wash station*)

« citerne à lait » Citerne en acier inoxydable conçue et utilisée uniquement pour le transport du lait cru, de la crème ou de l’eau potable et installée sur une remorque qui est tirée par un camion-tracteur. (*milk tank*)

« citerne fixe » Réservoir fixe servant uniquement au stockage et au refroidissement du lait cru sur une ferme laitière, et s’entend également des pièces fixes et du matériel nécessaire à son utilisation. (*farm bulk tank*)

« Commission » La Commission des produits de ferme du Nouveau-Brunswick. (*Commission*)

“dairy barn” means a building that is used to house dairy animals. (*étable laitière*)

“dairy farm” means a farm where dairy animals are kept for the purposes of milking and from which a part or all of the raw milk is sold, offered for sale or supplied for human consumption, and includes all the buildings, structures, premises and land occupied or used in connection with the production of raw milk. (*ferme laitière*)

“dairy milking barn” means a dairy barn in which feeding and holding areas are used in conjunction with a milking system. (*étable de traite*)

“farm bulk tank” means a stationary storage tank used exclusively for holding and cooling raw milk at a dairy farm and includes the fixtures attached to the tank and the equipment required for the use of the tank. (*citerne fixe*)

“free stall barn” means a dairy barn with alley-ways and individual stalls where dairy animals are housed and have free access to stalls. (*étable à stabulation libre en logettes*)

“gauge rod” means a graduated rod made of stainless steel that is used in conjunction with a conversion chart to determine the volume of raw milk in a farm bulk tank and the gauge rod, conversion chart and farm bulk tank bear identical serial numbers. (*jauge*)

“inhibitor” means any substance, other than a bacterial culture, that inhibits or is intended to inhibit the growth of bacteria and does not occur naturally in raw milk. (*inhibiteur*)

“laboratory pasteurization count” means the determination of the number of bacteria per millilitre of raw milk able to remain viable after being subjected to laboratory pasteurization. (*dénombrement des bactéries après pasteurisation en laboratoire*)

“loose housing barn” means a dairy barn that contains no stalls and has a minimum of 3 walls and a roof. (*étable à stabulation libre*)

“milk house” means a structure that is used exclusively for

(a) storing and cooling raw milk, and

(b) cleaning, sanitizing and storing milking equipment and utensils. (*laiterie*)

« dénombrement des bactéries après pasteurisation en laboratoire » Le compte du nombre de bactéries par millilitre de lait cru qui peuvent subsister après avoir été soumises à la pasteurisation en laboratoire. (*laboratory pasteurization count*)

« désinfecter » Traiter une surface entrant en contact avec du lait cru par application d'un traitement thermique ou d'un produit chimique approuvé capable de tuer tout micro-organisme pathogène pouvant adhérer à la surface. (*sanitize*)

« étable à stabulation libre » Étable laitière sans logette comprenant au moins trois murs et un toit. (*loose housing barn*)

« étable à stabulation libre en logettes » Étable laitière comportant des couloirs et des logettes individuelles où les animaux laitiers logés ont libre accès aux logettes. (*free stall barn*)

« étable de traite » Étable laitière dans laquelle les aires de logement et d'alimentation sont pourvues d'un système de traite. (*dairy milking barn*)

« étable laitière » Bâtiment servant au logement des animaux laitiers. (*dairy barn*)

« ferme laitière » Ferme servant à la traite des animaux laitiers, dont une partie ou la totalité du lait cru est vendue, mise en vente ou livrée pour la consommation humaine, y compris les bâtiments, les constructions, les locaux et la terre occupés ou utilisés relativement à la production du lait cru. (*dairy farm*)

« inhibiteur » Toute substance, autre qu'une culture bactérienne, qui ne se trouve pas à l'état naturel dans le lait cru et qui empêche ou qui est destiné à empêcher la croissance des bactéries. (*inhibitor*)

« jauge » Tige graduée en acier inoxydable utilisée de concert avec une table de conversion pour déterminer le volume de lait cru dans une citerne fixe, ces deux instruments et la citerne fixe ayant des numéros de série identiques. (*gauge rod*)

« lait anormal » Lait cru contenant des antibiotiques ou autres substances pharmaceutiques, des insecticides, des pesticides, des radionucléides, des toxines, des corps étrangers, du colostrum ou une quantité excessive de cellules somatiques. (*abnormal milk*)

« lait cru » Lait non pasteurisé. (*raw milk*)

“milk tank” means a stainless steel tank that is designed and used exclusively for transporting raw milk, cream or potable water and is mounted on a trailer that is hauled by a truck tractor. (*citerne à lait*)

“milk truck” means a truck tractor that hauls a milk tank on a highway, as defined in the *Highway Act*. (*camion servant au transport du lait*)

“milking equipment and utensils” means any equipment or utensil used in a milking operation. (*matériel de traite et vaisselle laitière*)

“milking parlour” means a structure that is used exclusively for milking dairy animals. (*salle de traite*)

“oxidized flavour” means the distinctive flavouring of raw milk that develops as the result of oxidization of polyunsaturated fatty acids in raw milk. (*saveur oxydée*)

“pest” means any animal or arthropod that may contaminate raw milk. (*organisme nuisible*)

“processing” means changing the nature of raw milk by mechanical means or otherwise, and includes separating, homogenizing, pasteurizing and packaging. (*transformation*)

“raw milk” means milk that has not been pasteurized. (*lait cru*)

“sale” includes trade or barter. (*vente*)

“sanitize” means to treat a surface that comes in contact with raw milk with heat or approved chemicals capable of destroying any pathogenic micro-organisms that may be adhering to the surface. (*désinfecter*)

“standard plate count” means the determination of the number of viable bacteria per millilitre of raw milk. (*numération en boîte de Pétri*)

“truck tractor” means a truck tractor as defined in the *Motor Vehicle Act*. (*camion-tracteur*)

2016-22

DAIRY FARM

« laiterie » Construction servant uniquement :

a) à entreposer et à refroidir le lait cru;

b) à nettoyer, à désinfecter et à entreposer le matériel de traite et la vaisselle laitière. (*milk house*)

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

« matériel de traite et vaisselle laitière » Tout matériel ou toute vaisselle laitière utilisé dans une opération de traite. (*milking equipment and utensils*)

« numération en boîte de Pétri » Le compte du nombre de bactéries viables par millilitre de lait cru. (*standard plate count*)

« organisme nuisible » Tout animal ou arthropode susceptible de contaminer le lait cru. (*pest*)

« réservoir de lait en vrac » Réservoir fixe servant uniquement au stockage et au refroidissement du lait cru dans une usine laitière ou dans un centre de réception du lait en vrac et s’entend également des pièces fixes et du matériel nécessaire à son utilisation. (*bulk milk tank*)

« salle de traite » Construction servant uniquement à la traite des animaux laitiers. (*milking parlour*)

« saveur oxydée » La saveur caractéristique du lait cru résultant de l’oxydation des acides gras polyinsaturés dans le lait cru. (*oxidized flavour*)

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

« transformation » Changement de la nature du lait cru par des procédés mécaniques ou autres, et s’entend également de l’écémage, de l’homogénéisation, de la pasteurisation et du conditionnement du lait. (*processing*)

« vente » S’entend notamment d’une opération d’échange ou de troc. (*sale*)

2016-22

FERME LAITIÈRE

Division A
Dairy Barn
Subdivision a

General Requirements

Design and construction

3(1) A producer shall have a dairy barn and shall ensure that the dairy barn

- (a) is designed and constructed in a manner that
 - (i) permits the operations carried on in the dairy barn to be performed under clean and sanitary conditions,
 - (ii) prevents contamination of raw milk, and
 - (iii) prevents damage by dairy animals,
- (b) is constructed of non-toxic materials that are durable and permit the effective cleaning of all interior surfaces,
- (c) is of sufficient size to accommodate the herd without crowding,
- (d) subject to subsection (2), has floors and alleyways that are
 - (i) constructed of concrete or other impervious materials,
 - (ii) constructed in a manner that prevents random cracking, and
 - (iii) maintained in good repair,
- (e) is kept clean,
- (f) is maintained in good repair,
- (g) is provided with a water source, and
- (h) is adequately insulated and ventilated so as to prevent the accumulation of odours or water condensation.

3(2) Paragraph (1)(d) does not apply to bedded areas of loose housing barns or stalls in a free stall barn.

Section A
Étable laitière
Sous-section a

Exigences générales

Conception et construction

3(1) Tout producteur possède une étable laitière et s'assure qu'elle remplit les exigences suivantes :

- a) elle est conçue et construite de façon :
 - (i) à permettre son exploitation dans des conditions de propreté et de salubrité,
 - (ii) à prévenir la contamination du lait cru,
 - (iii) à empêcher tous dommages causés par les animaux laitiers;
- b) elle est construite à l'aide de matériaux durables et non toxiques qui permettent le nettoyage efficace de toutes les surfaces intérieures;
- c) elle est assez grande pour loger sans entassement le troupeau;
- d) sous réserve du paragraphe (2), ses planchers et ses couloirs sont :
 - (i) construits en béton ou à l'aide d'autres matériaux imperméables,
 - (ii) construits de façon à prévenir toute fissuration aléatoire,
 - (iii) en bon état;
- e) elle reste propre;
- f) elle est en bon état;
- g) elle est alimentée en eau;
- h) elle est suffisamment isolée et ventilée pour prévenir l'accumulation d'odeurs ou la condensation de la vapeur d'eau.

3(2) L'alinéa (1)d) ne s'applique pas aux aires de couchage des étables à stabulation libre ou aux logettes des étables à stabulation libre en logettes.

3(3) A free stall barn shall have alley-ways with a stall curb of at least 20 centimetres above the alley-way floor.

3(4) A dairy barn shall contain a lavatory that shall

- (a) be located in a completely enclosed room,
- (b) have a full-length self-closing door that does not open directly into the milk house,
- (c) be equipped with a hand sink and toilet that are maintained in good working condition,
- (d) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sink for the purpose of washing and drying hands, and
- (e) be maintained in a clean and sanitary condition.

2013-84

Housing of dairy animals

4(1) A dairy barn shall not be used to house animals other than dairy animals.

4(2) Despite subsection (1), a dairy barn may be used to house healthy cats and dogs except while milking operations are performed.

4(3) Where more than one type of dairy animal is housed in a dairy barn,

- (a) dairy ewes shall be kept in a separate closed section with walls, a ceiling and doors,
- (b) dairy animals other than dairy ewes shall be kept in separate areas of the same building, and
- (c) milking equipment and utensils shall be operated in a manner that prevents mixing the raw milk of different dairy animals.

2013-84

3(3) L'étable à stabulation libre en logettes comporte des couloirs à bordure d'au moins 20 cm au-dessus du plancher du couloir.

3(4) L'étable laitière comporte un cabinet de toilette qui remplit les exigences suivantes :

- a) il est situé dans une pièce entièrement fermée;
- b) il est muni d'une porte pleine longueur à fermeture automatique qui ne peut s'ouvrir directement sur la laiterie;
- c) il est muni d'un lavabo et d'une toilette en bon état de fonctionnement;
- d) il est muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate du lavabo pour le lavage et le séchage des mains;
- e) il est gardé dans des conditions de propreté et de salubrité.

2013-84

Logement des animaux laitiers

4(1) L'étable laitière ne peut loger que des animaux laitiers.

4(2) Malgré le paragraphe (1), l'étable laitière peut loger des chats et des chiens sains, sauf lors des opérations de traite.

4(3) Lorsque l'étable laitière loge plus d'une espèce d'animal laitier :

- a) les brebis laitières sont gardées dans des sections fermées comportant des murs, un plafond et des portes;
- b) les animaux laitiers autres que les brebis laitières sont gardés dans des enclos distincts du même bâtiment;
- c) le matériel de traite et la vaisselle laitière sont maniés de manière à prévenir le mélange du lait cru provenant des différents animaux laitiers.

2013-84

Housing of the young of dairy animals

2016-22

5 The young of dairy animals shall be housed in a dairy barn in individual pens or box stalls separate from the herd.

2016-22

Maintenance of surrounding area

2016-22

6 A producer shall ensure that

(a) the surrounding area of the dairy barn is maintained in a clean condition,

(b) dead animals are removed immediately from the dairy barn or the surrounding area of the dairy barn,

(c) the driveway and the animal yards are graded, drained and maintained in a clean condition, free from the accumulation of manure and refuse, and

(d) the driveway to a milk house is maintained so that it is accessible to milk trucks in all weather conditions.

2013-84; 2016-22

Manure and bedding

7(1) If a liquid manure pit is located under or adjacent to a dairy barn, the dairy barn shall have ventilation for the pit to ensure that the odours from the pit do not enter the dairy barn, milk house or milking parlour.

7(2) Subject to subsection (3), solid and liquid manure shall be removed daily from the dairy milking barn and be disposed of in such a manner as to prevent the breeding of flies, insects and vermin.

7(3) Manure may be permitted to accumulate in a loose housing barn if there is sufficient bedding to ensure a clean, dry rest area for the dairy animals.

7(4) Manure shall be removed regularly from a dairy barn to prevent accumulation on dairy animals.

Logement des petits des animaux laitiers

2016-22

5 Dans l'étable laitière, les petits des animaux laitiers sont gardés dans des logettes ou des enclos distincts et séparés du troupeau.

2016-22

Entretien des aires attenantes à l'étable laitière

2016-22

6 Le producteur veille à ce que :

a) les aires attenantes à l'étable laitière demeurent propres;

b) les animaux morts soient enlevés immédiatement de l'étable laitière ou des aires y attenantes;

c) la voie d'accès et les enclos soient nivelés, drainés et maintenus en état propre, exempts de toute accumulation de fumier et d'ordures;

d) la voie d'accès à la laiterie soit entretenue de manière à permettre le passage des camions servant au transport du lait par tous les temps.

2013-84; 2016-22

Fumier et litière

7(1) Lorsqu'une fosse à purin est située sous l'étable laitière ou à proximité de celle-ci, l'étable laitière est ventilée de manière à ce que les odeurs qui se dégagent de la fosse ne pénètrent pas dans l'étable laitière, la laiterie ou la salle de traite.

7(2) Sous réserve du paragraphe (3), le fumier et le purin sont enlevés tous les jours de l'étable de traite et éliminés de façon à prévenir la prolifération des mouches, des insectes et de la vermine.

7(3) Le fumier peut s'accumuler dans l'étable laitière à stabulation libre, pourvu qu'il y ait suffisamment de litière pour garder propre et sèche l'aire de couchage des animaux laitiers.

7(4) Le fumier est enlevé régulièrement de l'étable laitière afin d'empêcher qu'il s'accumule sur les animaux laitiers.

7(5) Bedding shall not be changed or disturbed while milking operations are performed in the dairy milking barn.

2016-22

Subdivision b
Dairy Milking Barn

Design and construction

8 If a producer has a dairy milking barn, the producer shall ensure that the dairy milking barn

(a) has a ceiling and walls that are tightly fitted, washable, durable, light-coloured and made of impervious materials,

(b) has stall platforms, gutters, floors, mangers and alley-ways that are constructed of concrete or other impervious materials, and constructed in a manner that prevents random cracking,

(c) has exterior walls and a roof covered with weatherproof material,

(d) has manure gutters of sufficient size to contain manure accumulated between cleanings,

(e) has gradient in stalls that permit complete drainage,

(f) has light bulbs that are shatterproof or protected with covers when the bulbs are located above open milk containers,

(g) is illuminated in a manner that permits the person conducting the milking operation to

(i) see the udders of the dairy animals during milking, and

(ii) perform milking operations in a sanitary manner, and

(h) has alley-ways and walkways of adequate width both behind and in front of the dairy animal to accommodate feeding, milking and cleaning.

2013-84; 2016-22

7(5) La litière ne peut être changée ni remuée pendant les opérations de traite dans l'étable de traite.

2016-22

Sous-section b
Étable de traite

Conception et construction

8 Le producteur qui possède une étable de traite s'assure qu'elle remplit les exigences suivantes :

a) son plafond et ses murs sont hermétiques, lavables, durables, de couleur claire et construits à l'aide de matériaux imperméables;

b) ses plateformes, caniveaux, planchers, mangeoires et couloirs sont construits en béton ou à l'aide d'autres matériaux imperméables et de façon à prévenir toute fissuration aléatoire;

c) ses murs extérieurs et son toit sont recouverts d'un matériau à l'épreuve des intempéries;

d) ses caniveaux sont assez grands pour contenir le fumier qui s'accumule entre les nettoyages;

e) ses logettes comportent une pente suffisante pour permettre une évacuation complète;

f) ses ampoules sont incassables ou protégées par des couvercles lorsqu'elles se trouvent au-dessus des contenants de lait ouverts;

g) elle est éclairée de telle sorte à permettre aux préposés aux opérations de traite :

(i) de bien voir les pis des animaux laitiers pendant la traite,

(ii) d'effectuer les opérations de traite en toute salubrité;

h) ses couloirs et ses allées sont assez larges à l'avant et en arrière des animaux laitiers pour permettre les opérations d'alimentation, de traite et de nettoyage.

2013-84; 2016-22

Division B
Milking Parlour

Design and construction

9(1) A producer who has a free stall barn shall have a milking parlour and shall ensure that the milking parlour

(a) is separated from the milk house by a partition equipped with a full-length self-closing door,

(b) is equipped with or has ready access to a pressurized hot and cold running potable water system

(i) with pipes, hoses and nozzles installed and arranged in a manner that permits the cleaning of the milking parlour and the milking equipment and utensils, and

(ii) that is protected from any source of contamination to the water,

(c) is equipped with a ventilation system that eliminates condensation and odours that may affect the organoleptic characteristics of the raw milk,

(d) is equipped with a heating system that prevents freezing and the formation of condensation inside the milking parlour,

(e) has light bulbs that are shatterproof or protected with covers,

(f) is illuminated in a manner that permits the person conducting the milking operation to

(i) see the udders of the dairy animals during milking, and

(ii) perform milking operations in a sanitary manner,

(g) has a ceiling and walls that are

(i) durable, smooth, washable, light-coloured and made of impervious materials, and

(ii) free of indentations, loose scale, pitting and cracks,

Section B
Salle de traite

Conception et construction

9(1) Le producteur qui possède une étable à stabulation libre en logettes possède également une salle de traite à l'égard de laquelle il s'assure qu'elle remplit les exigences suivantes :

a) elle est séparée de la laiterie par une cloison munie d'une porte pleine longueur à fermeture automatique;

b) son système d'alimentation en eau potable chaude et froide sous pression ou tel système auquel il a libre accès :

(i) est pourvu d'une tuyauterie, de tuyaux souples et d'ajutages installés et disposés de manière à permettre le nettoyage de la salle de traite, du matériel de traite et de la vaisselle laitière,

(ii) est protégée contre toute source de contamination de l'eau;

c) son système de ventilation élimine la formation de condensation et l'accumulation d'odeurs qui pourraient modifier les caractéristiques organoleptiques du lait cru;

d) son système de chauffage prévient le gel et la formation de condensation dans la salle de traite;

e) ses ampoules sont incassables ou protégées par des couvercles;

f) elle est éclairée de telle sorte à permettre aux préposés aux opérations de traite :

(i) de bien voir les pis des animaux laitiers pendant la traite,

(ii) d'effectuer les opérations de traite en toute salubrité;

g) ses murs et son plafond sont :

(i) durables, lisses, lavables, de couleur claire et construits à l'aide de matériaux imperméables,

(ii) exempts de creux, d'écailles, de piqûres et de fissures;

(h) has the lower 15 centimetres of the walls, above the floor level, constructed of concrete or other washable and impervious material,

(i) has a floor, ramps and platforms that

(i) are constructed of concrete or other washable and impervious material,

(ii) are maintained in good repair,

(iii) are free of indentations, cracks and crevices, and

(iv) have covered drains, equipped with traps, that are sloped so as to flow into a wastewater drainage system,

(j) is kept free of animals other than dairy animals, and

(k) is maintained in a clean and sanitary condition.

9(2) If a milking parlour is constructed as part of a free stall barn, the milking parlour shall be constructed in such a manner that the milking equipment and utensils are kept clean and free of contamination, including stable odours.

2013-84; 2016-22

Division C

Milk House

Design and construction

10(1) A producer shall have a milk house and shall ensure that the milk house

(a) permits the installation of a farm bulk tank with a minimum distance of 15 centimetres between the exterior underside of the farm bulk tank and the milk house floor, unless the farm bulk tank has a rounded bottom, in which case the minimum distance shall be 10 centimetres,

(b) allows complete access to the farm bulk tank for inspection, cleaning and sanitizing and for the transfer of raw milk,

(c) has a ceiling that is high enough to permit the inspection of the raw milk in the farm bulk tank and the

h) les 15 cm inférieurs de ses murs au-dessus du niveau du sol sont construits en béton ou à l'aide d'un autre matériau lavable et imperméable;

i) ses planchers, ses rampes et ses plateformes sont :

(i) construits en béton ou à l'aide d'un autre matériau lavable et imperméable,

(ii) en bon état,

(iii) exempts de creux, de fissures et de crevasse,

(iv) ses caniveaux couverts et à siphons ont une pente qui assure l'écoulement dans un réseau d'évacuation des eaux usées;

j) elle ne loge que les animaux laitiers;

k) elle est gardée dans des conditions de propreté et de salubrité.

9(2) La salle de traite qui est attenante à l'étable à stabulation libre en logettes est construite de manière à ce que le matériel de traite et la vaisselle laitière demeurent propres et exempts de toute contamination, y compris les odeurs provenant de l'étable.

2013-84; 2016-22

Section C

Laiterie

Conception et construction

10(1) Tout producteur possède une laiterie et s'assure qu'elle remplit les exigences suivantes :

a) elle permet l'installation d'une citerne fixe située à une distance minimale de 15 cm entre son dessous et le plancher de la laiterie, à moins que son fond ne soit rond, auquel cas la distance minimale est de 10 cm;

b) elle donne libre accès à la citerne fixe aux fins d'inspection, de nettoyage, de désinfection et de transvasement du lait cru;

c) son plafond est suffisamment haut pour permettre l'inspection du lait cru dans la citerne fixe et le retrait

complete vertical removal of the gauge rod from the farm bulk tank,

(d) has a minimum passageway of 90 centimetres between the farm bulk tank and the sinks and utensil racks,

(e) has a minimum passageway of 60 centimetres around the sides and back of the farm bulk tank and a minimum passageway of 90 centimetres along the front end of the farm bulk tank,

(f) is equipped with a pressurized hot and cold running potable water system

(i) with pipes, hoses and nozzles installed and arranged in a manner that permits the cleaning of the milking parlour, milk house and milking equipment and utensils,

(ii) with a hose attached to an outlet separate from the sink, and

(iii) that is protected from any source of contamination to the water,

(g) has at least one properly trapped floor drain, 10 centimetres or more in diameter, which is located not less than 60 centimetres from the farm bulk tank outlet valve,

(h) has properly trapped sink drains,

(i) has floor and sink drains connected to a closed sewer pipe not less than 10 centimetres in diameter, which pipe is located under the milk house floor and which discharges into a wastewater drainage system,

(j) has adequate drainage,

(k) is equipped with a ventilation system that eliminates condensation and odours that may affect the organoleptic characteristics of the raw milk,

(l) is properly insulated and equipped with a heating system that prevents freezing and the formation of condensation inside the milk house,

(m) has a ceiling and walls that are

complet à la verticale de la jauge située dans la citerne fixe;

d) la largeur minimale du couloir reliant la citerne fixe et les éviers et les casiers de la vaisselle laitière est de 90 cm;

e) la largeur minimale du couloir autour et à l'arrière de la citerne fixe est de 60 cm et celle du couloir à l'avant de la citerne fixe est de 90 cm;

f) elle comporte un système d'alimentation en eau potable chaude et froide sous pression, qui est :

(i) pourvu d'une tuyauterie, de tuyaux souples et d'ajutages installés et disposés de manière à permettre le nettoyage de la salle de traite, de la laiterie ainsi que du matériel de traite et de la vaisselle laitière,

(ii) pourvu d'un tuyau attaché à une prise d'eau séparée de l'évier,

(iii) protégé contre toute source de contamination de l'eau;

g) elle est pourvue d'au moins un drain de plancher muni d'un siphon approprié d'au moins 10 cm de diamètre et situé à 60 cm au moins du robinet de déchargement de la citerne fixe;

h) elle est pourvue de drains d'évier munis de siphons appropriés;

i) elle est pourvue de drains de plancher et d'évier reliés à une conduite d'égout fermée d'au moins 10 cm de diamètre, laquelle se trouve sous le plancher de la laiterie et se déverse dans un réseau d'évacuation des eaux usées;

j) elle est pourvue d'un bon drainage;

k) son système de ventilation élimine la formation de condensation et l'accumulation d'odeurs qui pourraient modifier les caractéristiques organoleptiques du lait cru;

l) elle est bien isolée et son système de chauffage prévient le gel et la formation de condensation dans la laiterie;

m) son plafond et ses murs sont :

- | | |
|---|---|
| <p>(i) durable, smooth, washable and made of impervious materials, and</p> <p>(ii) free of indentations, loose scale, pitting and cracks,</p> <p>(n) has light bulbs that are shatterproof or protected with covers,</p> <p>(o) is illuminated in a manner that permits milk handling operations, inspections, and the cleaning and sanitizing of the premises and milking equipment and utensils,</p> <p>(p) is equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sinks for the purpose of washing and drying hands,</p> <p>(q) is equipped with a hose port in one wall that is located in close proximity to the farm bulk tank outlet and</p> <p>(i) is at least 25 centimetres above the floor level of the milk house or the outside grade level whichever is higher, and</p> <p>(ii) has a self-closing cover through which the hose connecting the milk tank to the farm bulk tank may pass to permit the collection of raw milk,</p> <p>(r) has an apron of concrete, crushed stone, asphalt or other material approved by the Commission that</p> <p>(i) is located outside an entrance to the milk house and directly below the hose port, and</p> <p>(ii) is large enough to keep the hose from the milk tank clean,</p> <p>(s) has a grounded exterior electrical outlet that is above the hose port and is controlled by a bipolar switch located on the interior wall of the milk house in a location accessible to the bulk tank milk grader,</p> <p>(t) is maintained in a clean and sanitary condition,</p> | <p>(i) durables, lisses, lavables et construits à l'aide de matériaux imperméables,</p> <p>(ii) exempts de creux, d'écailles, de piqûres et de fissures;</p> <p>n) ses ampoules sont incassables ou protégées par des couvercles;</p> <p>o) elle est éclairée de telle sorte à permettre les opérations de traite, les inspections ainsi que le nettoyage et la désinfection des locaux de même que du matériel de traite et de la vaisselle laitière;</p> <p>p) elle est munie d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate des éviers pour le lavage et le séchage des mains;</p> <p>q) elle est pourvue d'un orifice de passage de tuyau dans un mur à proximité immédiate du robinet de déchargement de la citerne fixe qui est :</p> <p>(i) situé à au moins 25 cm au-dessus du niveau du plancher de la laiterie ou de celui du sol à l'extérieur, selon le niveau le plus élevé,</p> <p>(ii) muni d'un clapet à fermeture automatique servant au passage du tuyau qui raccorde la citerne à lait à la citerne fixe pour permettre la collecte du lait cru;</p> <p>r) elle est pourvue d'une dalle en béton, en pierre concassée, en asphalte ou autre matériau approuvé par la Commission qui est :</p> <p>(i) située à l'extérieur d'une entrée de la laiterie et directement au-dessous de l'orifice de passage de tuyau,</p> <p>(ii) de dimension suffisante pour que le tuyau de la citerne à lait reste propre;</p> <p>s) elle est munie d'une prise d'électricité mise à la terre installée à l'extérieur au-dessus de l'orifice de passage de tuyau et commandée par un interrupteur bipolaire situé sur son mur intérieur à un endroit auquel le préposé au classement du lait en citerne a accès;</p> <p>t) elle est gardée dans des conditions de propreté et de salubrité;</p> |
|---|---|

- (u) is maintained in good repair,
- (v) is kept free of pests,
- (w) has a minimal number of flies, insects and vermin, and
- (x) is kept free of animals, including fowl.

10(2) All exterior doors, windows and openings of a milk house shall be closed or fitted with screens or other devices to prevent the entry of pests.

10(3) The exterior walls a milk house shall be covered with metal, cedar shingles or any other type of material approved by the Commission.

10(4) The roof of a milk house shall be covered with metal, asphalt shingles, cedar shingles or any other type of material approved by the Commission.

10(5) If the refrigeration compressor, vacuum pump of the milking system, water pump or water heater is located in a milk house, the refrigeration compressor, vacuum pump of the milking system, water heater or water pump shall be installed and operated in a manner that does not contaminate the raw milk.

Floors

11 The floors of a milk house shall

- (a) be capable of supporting milk storage and refrigeration facilities when they are filled to capacity,
- (b) be constructed of washable and impervious material,
- (c) have concrete or impervious walls rising at least 25 centimetres above the floor,
- (d) be sloped to covered drains and equipped with traps to ensure the drainage of wastewater,
- (e) have a minimum slope of one centimetre per metre towards a floor drain,
- (f) have a wastewater drainage system, and

- u) elle est en bon état;
- v) elle demeure exempte d'organismes nuisibles;
- w) le nombre de mouches, d'insectes et de vermine qu'on y trouve est minimal;
- x) elle est exempte d'animaux, y compris de la volaille.

10(2) Toutes les portes, les fenêtres et les ouvertures extérieures de la laiterie sont fermées ou munies de moustiquaires ou autres dispositifs qui empêchent l'entrée d'organismes nuisibles.

10(3) Les murs extérieurs de la laiterie sont recouverts de métal, de bardeaux de cèdre ou de tout autre type de matériau approuvé par la Commission.

10(4) Le toit de la laiterie est recouvert de métal, de bardeaux d'asphalte, de bardeaux de cèdre ou de tout autre type de matériau approuvé par la Commission.

10(5) Le compresseur de réfrigération, la pompe à vide du système de traite, la pompe à eau ou le chauffe-eau qui se trouve dans la laiterie est installé et utilisé de telle manière à ne pas contaminer le lait cru.

Planchers

11 Les planchers de la laiterie sont :

- a) capables de supporter les installations de stockage et de refroidissement du lait à pleine charge;
- b) construits à l'aide d'un matériau lavable et imperméable;
- c) munis de murs en béton ou en un matériau imperméable qui s'élèvent à au moins 25 cm au-dessus du niveau du plancher;
- d) munis d'une pente qui favorise l'écoulement des liquides vers des avaloirs au sol couverts munis d'un siphon et qui assure l'évacuation des eaux usées;
- e) inclinés d'au moins 1 cm par mètre vers un drain de plancher;
- f) pourvus d'un système d'évacuation des eaux usées;

(g) be free of indentations, cracks and crevices.

Sinks

12(1) A milk house shall be equipped with a double compartment dairy sink or, if the milk house has a Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system, a single compartment dairy sink and a utility sink.

12(2) The sinks shall

(a) have mixing taps that supply hot and cold potable water,

(b) be drained by a pipe equipped with a trap connected to a wastewater drainage system,

(c) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sinks for the purpose of washing and drying hands, and

(d) be kept clean and free of milking equipment and utensils and debris.

Storage

13(1) A milk house shall contain cupboards, stands or shelves of non-corrodible material located off the floor to hold the milking equipment and utensils.

13(2) Detergents, cleansers, sanitizers and other products used in the production, handling, transfer, holding or storage of raw milk shall be kept

(a) in a location and in a manner that prevents contamination of raw milk, and

(b) in their original labeled containers or in containers that are labeled to ensure easy identification of the type of products that they contain.

13(3) Veterinary drugs and antibiotics shall be kept in a cupboard or refrigerator in a manner that prevents contamination of raw milk.

13(4) No pesticides, pest control products or other toxic products, other than those that are directly related to the operation of a milk house, shall be stored in the milk house.

(g) exempts de creux, de fissures ou de crevasses.

Éviers

12(1) La laiterie comporte un évier laitier à double compartiments ou si elle pourvue d'un système de lavage sur place (L.S.P.), un évier laitier à compartiment simple et un évier de vidange.

12(2) Les éviers mentionnés :

(a) sont munis de robinets qui fournissent de l'eau potable chaude et froide;

(b) sont pourvus d'un tuyau d'évacuation muni d'un siphon et raccordé au réseau d'évacuation des eaux usées;

(c) sont munis d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate de ceux-ci pour le lavage et le séchage des mains;

(d) demeurent propres et exempts de matériel de traite, de vaisselle laitière et de débris.

Stockage

13(1) La laiterie comporte des armoires, des supports ou des étagères en matériau à l'épreuve de la corrosion, à distance du plancher pour le rangement du matériel de traite et de la vaisselle laitière.

13(2) Les détergents, nettoyants, désinfectants et autres produits utilisés pour la production, la manutention, le transvasement, le chambrage ou le stockage du lait cru sont :

(a) placés dans un endroit et d'une manière qui empêchent la contamination du lait cru;

(b) gardés dans leurs contenants portant l'étiquette d'origine ou dans des contenants étiquetés de telle sorte à assurer l'identification facile des types de produits qu'ils renferment.

13(3) Les médicaments vétérinaires et les antibiotiques sont gardés dans une armoire ou dans un réfrigérateur de telle sorte à empêcher la contamination du lait cru.

13(4) Il est interdit d'entreposer dans la laiterie des pesticides, des produits de lutte antiparasitaire et des produits toxiques autres que ceux qui sont directement reliés à l'exploitation de la laiterie.

Lavatory

Repealed: 2013-84

2013-84

14 Repealed: 2013-84

2013-84

Location of milk house**15(1)** A milk house

(a) shall be separate from all buildings or structures other than a dairy barn or milking parlour, and

(b) may be attached to or be part of a dairy barn or milking parlour.

15(2) If a milk house is attached to or part of a dairy barn or milking parlour, the milk house shall

(a) have a full-length, tight-fitting and self-closing door that opens directly into the dairy barn or milking parlour, as the case may be,

(b) be located, constructed and maintained so as to prevent any objectionable odours from entering the milk house directly from the dairy barn, milking parlour or any other source, and

(c) be accessible from an exterior entry point that does not require travel through animal traffic areas.

2016-22

Division D
Farm Bulk Tank

Design and construction

16(1) A producer shall have a farm bulk tank and shall ensure that the farm bulk tank

(a) is located in the producer's milk house,

(b) has a holding capacity that is equivalent to a minimum of 2.5 days of milk production by the herd during its peak production period,

Cabinet de toilette

Abrogé : 2013-84

2013-84

14 Abrogé : 2013-84

2013-84

Emplacement de la laiterie**15(1)** La laiterie :

a) est séparée de tout bâtiment ou construction autre que l'étable laitière ou la salle de traite;

b) peut être attenante à l'étable laitière ou à la salle de traite ou en faire partie.

15(2) La laiterie attenante à l'étable laitière ou à la salle de traite ou en faisant partie remplit les exigences suivantes :

a) elle est munie d'une porte hermétique pleine longueur, à fermeture automatique qui s'ouvre directement sur l'étable laitière ou la salle de traite, selon le cas;

b) elle est située, construite et entretenue de telle sorte à empêcher les odeurs désagréables d'y pénétrer directement par l'étable laitière, par la salle de traite ou par tout autre endroit;

c) elle est accessible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire de circuler dans les aires que fréquentent les animaux.

2016-22

Section D
Citerne fixe

Conception et construction

16(1) Tout producteur possède une citerne fixe et s'assure qu'elle remplit les exigences suivantes :

a) elle se trouve dans sa laiterie;

b) sa capacité de retenue équivaut à la production de 2,5 jours de traite du troupeau durant sa période de pointe;

(c) is equipped with an indicating thermometer with scale divisions of at least 3 millimetres from each change of 2°C within a range of temperature of not less than 0°C and not more than 50°C that measures accurately to within 1°C of the actual temperature of the raw milk in the farm bulk tank,

(d) has mechanical agitation capable of restoring uniformity of all milk constituents throughout the farm bulk tank without splashing or churning the raw milk,

(e) does not use air agitation,

(f) is equipped with intermittent controlled agitation that provides a minimum of 5 minutes of agitation every hour,

(g) is equipped with refrigeration facilities capable of cooling the maximum capacity of raw milk obtained directly from the herd to a temperature of 4°C or lower within one hour of milking, and capable of maintaining raw milk at that temperature at all times except for the subsequent addition of raw milk obtained directly from the herd at which time the temperature of the raw milk shall not exceed 10°C,

(h) is equipped with an outlet cap,

(i) is equipped with adjustable support legs capable of

(i) supporting the weight of the farm bulk tank when filled to capacity,

(ii) adjusting the farm bulk tank to a level position, and

(iii) raising the farm bulk tank high enough for the attachment of fittings and for draining the farm bulk tank,

(j) is equipped with leg sockets with the outsides painted or made of corrosion resistant material,

(k) is installed and calibrated to provide an accurate measurement of the raw milk in the farm bulk tank,

(l) is installed so that the outlet valve has easy access to the hose port,

c) elle est pourvue d'un thermomètre ayant une échelle d'au moins 3 mm pour chaque changement de 2 °C dans les limites de température d'au moins 0 °C et d'au plus 50 °C avec une marge d'erreur ne dépassant pas 1 °C de la température réelle du lait cru dans la citerne fixe;

d) son dispositif mécanique d'agitation peut rétablir l'homogénéité du lait sans le baratter ni faire d'éclaboussures;

e) elle n'utilise pas de système d'agitation par air;

f) son système d'agitation intermittent assure un temps d'agitation horaire minimale de cinq minutes;

g) ses installations de réfrigération sont capables de ramener la quantité maximale de lait cru obtenu directement d'un troupeau à une température de 4 °C ou moins dans l'heure qui suit la traite et de garder en tout temps le lait cru à cette température, sauf en cas d'addition subséquente de lait cru obtenu directement du troupeau, la température du lait cru ne devant pas alors dépasser 10 °C;

h) elle est pourvue d'un bouchon à la sortie;

i) ses pieds réglables sont capables :

(i) de supporter le poids de la citerne fixe à pleine charge,

(ii) de régler la citerne fixe au niveau d'emplacement,

(iii) de soulever la citerne fixe à une hauteur permettant l'assemblage des accessoires et son drainage;

j) ses douilles de pieds sont peintes à l'extérieur ou sont fabriquées à l'aide d'un matériau non corrosif;

k) elle est installée et ajustée de manière à fournir une mesure exacte du lait cru dans la citerne fixe;

l) elle est installée de manière à ce que le robinet de déchargement ait un accès facile à l'orifice de passage de tuyau;

(m) is capable of properly cooling and agitating the raw milk from the first milking during the periods of lowest production of the herd,

(n) is equipped with a gauge rod which is plainly marked with graduation marks not further than one millimetre apart beginning at the bottom of the gauge rod,

(o) has a fixed point for the suspension of the gauge rod,

(p) has a conversion chart which shows the number of litres of raw milk for each graduation mark of the gauge rod,

(q) has the gauge rod and conversion chart stamped with serial numbers identical to the serial numbers on the farm bulk tank,

(r) has a smooth inside lining, and that all parts of the farm bulk tank that come in contact with raw milk are made of stainless steel, are free from cracks, rough welds, rough solder or open seams and are resistant to damage from cleansers and sanitizers,

(s) has the inside lining of its bottom sloped to an outlet so as to provide for complete drainage,

(t) has a stainless steel outlet valve, and

(u) if the farm bulk tank has a sight glass, the sight glass shall be maintained in good condition.

16(2) If a farm bulk tank is welded or soldered and the repaired surface comes in contact with the raw milk,

(a) the metal used in the weld or solder shall be corrosive resistant stainless steel, and

(b) the weld or solder shall be ground smooth and polished so that it is flush with the adjoining surface.

16(3) If a farm bulk tank is equipped with a time temperature recorder, the thermometer must be accurate to within 1°C of the actual temperature of the raw milk in

m) elle est capable de refroidir et d'agiter le lait cru de façon appropriée à partir de la première traite et durant les périodes de production minimale du troupeau;

n) sa jauge indique clairement chaque trait de graduation de 1 mm au plus à partir du bas de la jauge;

o) un point fixe permet de suspendre la jauge;

p) sa table de conversion indique le nombre de litres de lait cru pour chaque trait de graduation de la jauge;

q) sa jauge, sa table de conversion et sa citerne fixe possèdent les mêmes numéros de série;

r) sa paroi interne est lisse et toutes les parties qui entrent en contact avec le lait cru sont en acier inoxydable, étant exemptes de fissures, de soudures ou brasures grossières ou de coutures ouvertes et étant résistantes aux dommages causés par les nettoyants et les désinfectants;

s) la paroi interne de son fond est inclinée en direction d'un orifice pour assurer un drainage complet;

t) son robinet de déchargement est en acier inoxydable;

u) si elle est pourvue d'une vitre d'observation, elle est en bon état.

16(2) La surface soudée ou brasée d'une citerne fixe qui entre en contact avec le lait cru remplit les exigences suivantes :

a) le métal servant à la soudure ou à la brasure est en acier inoxydable et à l'épreuve de la corrosion;

b) la soudure ou la brasure est polie et lisse à la base de façon à affleurer la surface adjacente.

16(3) La citerne fixe qui est pourvue d'un appareil enregistrant la durée et la température est munie d'un thermomètre qui mesure avec une marge d'erreur ne dépassant pas de 1 °C la température réelle du lait cru

the farm bulk tank, and the bulk tank milk grader shall have access to the recorded temperature of the raw milk.

2013-84

Location of farm bulk tank

17(1) If part of a farm bulk tank is located outside a milk house and is not in an enclosed area,

- (a) the cover, air inlets and outlet valve shall be located in the milk house,
- (b) the area between the farm bulk tank exterior and the wall shall be properly sealed, and
- (c) the part outside the milk house shall
 - (i) be maintained in a clean and sanitary condition, and
 - (ii) be available for inspection.

17(2) If part of the farm bulk tank is located outside the milk house and is in an enclosed area,

- (a) the cover, air inlets and outlet valve shall be located in the milk house,
- (b) the area between the farm bulk tank exterior and the wall shall be properly sealed, and
- (c) the enclosed area shall
 - (i) be maintained in a clean and sanitary condition,
 - (ii) not be a stable, a milking parlour or any other area where contamination may occur,
 - (iii) have a ceiling and walls that are
 - (A) smooth, washable and made of impervious materials, and
 - (B) free of indentations, loose scale, pitting and cracks,
 - (iv) have floors that are washable and made of impervious materials, and
 - (v) be available for inspection.

dans la citerne fixe et le préposé au classement du lait en citerne a accès à la température enregistrée du lait cru.

2013-84

Emplacement de la citerne fixe

17(1) Lorsqu'une partie de la citerne fixe se trouve à l'extérieur de la laiterie dans une aire non fermée :

- a) le couvercle, les entrées d'air et le robinet de déchargement se trouvent dans la laiterie;
- b) l'aire séparant l'extérieur de la citerne fixe et le mur est bien scellée;
- c) la partie située à l'extérieur de la laiterie :
 - (i) est gardée dans des conditions de propreté et de salubrité,
 - (ii) se prête à toute inspection.

17(2) Lorsqu'une partie de la citerne fixe se trouve à l'extérieur de la laiterie dans une aire fermée :

- a) le couvercle, les entrées d'air et le robinet de déchargement se trouvent dans la laiterie;
- b) l'aire séparant l'extérieur de la citerne fixe et le mur est bien scellée;
- c) l'aire fermée :
 - (i) est gardée dans des conditions de propreté et de salubrité,
 - (ii) n'est ni l'étable, ni la salle de traite ni tout autre endroit pouvant être contaminé,
 - (iii) a un plafond et des murs :
 - (A) lisses, lavables et construits à l'aide de matériaux imperméables,
 - (B) exempts de creux, d'écailles, de piqûres et de fissures,
 - (iv) a des planchers lavables et construits à l'aide de matériaux imperméables,
 - (v) se prête à toute inspection.

Maintenance of farm bulk tank

18 A farm bulk tank shall

- (a) be properly sanitized immediately before each use, and
- (b) be rinsed with cold or lukewarm potable water and thoroughly cleaned after each use.

Division E**Milking Equipment and Utensils****Requirements**

19(1) A producer shall

- (a) have adequate milking equipment and utensils,
- (b) have equipment and materials for cleaning, rinsing and sanitizing milking equipment and utensils, and
- (c) have solutions and single service towels for cleaning, sanitizing and drying the udders and teats of dairy animals.

19(2) All milking equipment and utensils that come in contact with raw milk shall

- (a) be sanitized and drained immediately before use,
- (b) be rinsed with cold or lukewarm potable water, washed with lukewarm or hot potable water and drained within one hour after use,
- (c) be stored when not in use in a manner that prevents contamination,
- (d) have surfaces that are
 - (i) constructed of non-corrodible materials,
 - (ii) smooth and free of cavities, open seams and loose particles,
 - (iii) non-toxic and resistant to damage from cleansers and sanitizers, and

Entretien de la citerne fixe

18 La citerne fixe :

- a) est bien désinfectée immédiatement avant chaque usage;
- b) est rincée à l'eau potable froide ou tiède et nettoyée à fond après chaque usage.

Section E**Matériel de traite et vaisselle laitière****Exigences**

19(1) Le producteur possède :

- a) du matériel de traite et de la vaisselle laitière appropriés;
- b) de l'équipement et du matériel pour le nettoyage, le rinçage et la désinfection du matériel de traite et de la vaisselle laitière;
- c) des solutions et des serviettes à usage unique pour le nettoyage, la désinfection et le séchage des pis et des trayons des animaux laitiers.

19(2) Le matériel de traite et la vaisselle laitière qui entrent en contact avec le lait cru :

- a) sont désinfectés et égouttés immédiatement avant chaque utilisation;
- b) sont rincés à l'eau potable froide ou tiède, lavés à l'eau potable tiède ou chaude et égouttés au plus tard une heure après chaque utilisation;
- c) lorsqu'ils ne sont pas utilisés, sont entreposés de telle sorte à prévenir la contamination;
- d) possèdent des surfaces qui sont :
 - (i) construites à l'aide de matériaux à l'épreuve de la corrosion,
 - (ii) lisses et exemptes de cavités, de coutures ouvertes et de particules non adhérentes,
 - (iii) non toxiques et résistantes aux dommages causés par les nettoyants et les désinfectants,

(iv) unaffected by raw milk and are manufactured in such a manner as not to affect raw milk, and

(e) be used only for the purposes of collecting, cooling, holding and transferring raw milk.

19(3) A producer shall ensure that any milking equipment and utensils that are not permanently installed are properly stored in a milking parlour or milk house.

19(4) If, in the opinion of an inspector, a piece of milking equipment or a utensil is unsatisfactory for use in a milking operation, no person shall use the milking equipment or utensil for that purpose.

19(5) No producer shall use milking equipment or utensils unless they have been

(a) properly sanitized immediately before each use, and

(b) rinsed with cold or lukewarm potable water and thoroughly cleaned after each use.

2016-22

Sanitation program

20 A producer shall post the procedures for the sanitizing, rinsing, washing and draining of milking equipment and utensils in a visible location in the milk house and shall ensure that the procedures are followed.

Milking

21(1) Prior to milking, a person who conducts a milking operation shall

(a) ensure that the hair on the dairy animal's udders, sides, flanks and tails are free of dirt and manure,

(b) clean and sanitize the dairy animal's teats and udder base,

(c) dry the dairy animal's teats and udder base with single service towels, and

(d) discard the first stream of raw milk from each teat.

21(2) A person who conducts a milking operation shall

(iv) non modifiées par le lait cru et fabriquées de manière à ne pas altérer le lait cru;

e) ne servent qu'à des fins de collecte, de refroidissement, de chambrage et de transvasement du lait cru.

19(3) Le producteur s'assure que le matériel de traite et la vaisselle laitière non installés à demeure sont bien entreposés dans la salle de traite ou dans la laiterie.

19(4) Quand un inspecteur estime qu'une pièce de matériel ou de vaisselle laitière est impropre à une opération de traite, il est interdit de l'utiliser à cette fin.

19(5) Il est interdit au producteur d'utiliser le matériel de traite ou la vaisselle laitière, sauf les cas suivants :

a) ils sont bien désinfectés immédiatement avant chaque usage;

b) ils sont rincés à l'eau potable froide ou tiède et nettoyés à fond après chaque usage.

2016-22

Programme d'assainissement

20 Le producteur affiche la procédure applicable à la désinfection, au rinçage, au lavage et au drainage du matériel de traite et de la vaisselle laitière dans un endroit bien en vue se trouvant dans la laiterie et s'assure qu'elle est suivie.

Traite

21(1) Avant de commencer la traite, le préposé à la traite :

a) s'assure que les poils des pis, des côtés, des flancs et de la queue de l'animal laitier sont exempts de saleté et de fumier;

b) nettoie et désinfecte les trayons et la base du pis de l'animal laitier;

c) sèche les trayons et la base du pis de l'animal laitier en se servant de serviettes à usage unique;

d) jette le premier jet de lait cru de chaque tr rayon.

21(2) Le préposé à la traite :

- (a) not milk dairy animals manually,
- (b) wash his or her hands and dry them with single service towels immediately before milking and as often as necessary to ensure that his or her hands are clean and dry at all times during milking,
- (c) be cleanly dressed, and
- (d) if the person has an open lesion, wear an impervious dressing over the lesion to prevent contamination of raw milk.
- (e) Repealed: 2016-22

21(3) If an automatic milking system is used, the person who conducts the milking operation shall ensure that the hair on the dairy animal's udders, sides, flanks and tail are free of dirt and manure and that the system

- (a) cleans and sanitizes the dairy animal's teats and udder base,
- (b) discards the first stream of raw milk from each teat, and
- (c) detects and discards abnormal milk.

21(4) Immediately after milking, the person who conducts the milking operation shall sanitize the cow's teats or shall ensure that the automatic milking system performs the sanitization using a teat dip solution approved for that purpose under the *Food and Drugs Act* (Canada) and its regulations.

2016-22

Division F **Dairy Animal Health**

2016-22

Duty to ensure good health of dairy animals

2016-22

22 A producer shall ensure that his or her dairy animals

- (a) are clean and that the hair on their udders, sides, flanks and tails are kept free from dirt and manure,

- a) ne traite pas les animaux laitiers manuellement;
- b) se lave les mains et les sèche en se servant de serviettes à usage unique immédiatement avant la traite et aussi souvent qu'il est nécessaire pour s'assurer qu'elles sont propres et sèches pendant toute la durée de l'opération;
- c) porte des vêtements propres;
- d) qui a une lésion ouverte la protège en la couvrant d'un pansement imperméable pour prévenir la contamination du lait cru.
- e) Abrogé : 2016-22

21(3) Si la traite s'effectue au moyen d'un système de traite automatisé, le préposé à la traite veille à ce que les poils des pis, des côtés, des flancs et de la queue de l'animal laitier soient exempts de saleté et de fumier et à ce que le système :

- a) nettoie et désinfecte les trayons et la base du pis de l'animal;
- b) rejette les premiers jets de lait cru de chaque trayon;
- c) rejette le lait lorsqu'il y décèle des anomalies.

21(4) Immédiatement après la traite, le préposé à la traite désinfecte les trayons de l'animal laitier ou veille à ce que le système de traite automatisé en effectue la désinfection à l'aide d'une solution pour trempage des trayons approuvée pour cet usage en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) et ses règlements.

2016-22

Section F **Santé des animaux laitiers**

2016-22

Devoir de veiller à la bonne santé des animaux laitiers

2016-22

22 Le producteur s'assure que ses animaux laitiers :

- a) sont propres et que les poils de leurs pis, côtés, flancs et queue sont exempts de saleté et de fumier;

(b) are in good health, and

(c) are free from any condition or disease which may adversely affect the quality of the raw milk or may be transmitted to humans by milk.

2016-22

Veterinary drugs and products

23 Only veterinary drugs and products approved for administration to dairy animals under the *Food and Drugs Act* (Canada), the *Feeds Act* (Canada) or the *Pest Control Products Act* (Canada), or under an Act of the Legislature may be administered to a dairy animal, as set out on the product label.

2016-22

Logbook

24(1) A producer shall keep an up-to-date logbook concerning each dairy animal that receives veterinary drugs or antibiotics.

24(2) A logbook shall contain the following information:

(a) the identification number assigned to the dairy animal;

(b) the name of the veterinary drug or antibiotic administered;

(c) the name of the veterinarian who prescribed the veterinary drug or antibiotic;

(d) the first and last day the veterinary drug or antibiotic was administered;

(e) the name of the person who administered the veterinary drug or antibiotic;

(f) the withdrawal period specified by the veterinarian who prescribed the veterinary drug or antibiotic; and

(g) the date the dairy animal's milk entered the farm bulk tank.

b) sont en bonne santé;

c) sont exempts de tout état ou maladie susceptible d'altérer la qualité du lait cru ou d'être transmis aux humains par le lait.

2016-22

Médicaments vétérinaires et produits

23 Seuls peuvent être administrés à un animal laitier selon les indications figurant sur l'étiquette du produit les médicaments vétérinaires et les produits autorisés à être administrés aux animaux laitiers en vertu soit de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada), de la *Loi relative aux aliments du bétail* (Canada) ou de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada), soit d'une loi de la Législature.

2016-22

Registre

24(1) Le producteur tient à jour un registre pour chaque animal laitier qui a reçu des médicaments vétérinaires ou des antibiotiques.

24(2) Le registre contient les renseignements suivants :

a) le numéro d'identification assigné à l'animal laitier;

b) le nom du médicament vétérinaire ou de l'antibiotique qui a été administré;

c) le nom du vétérinaire qui a prescrit le médicament vétérinaire ou l'antibiotique;

d) le premier et le dernier jour de l'administration du médicament vétérinaire ou de l'antibiotique;

e) le nom de la personne qui a administré le médicament vétérinaire ou l'antibiotique;

f) le délai d'attente que précise le vétérinaire qui a prescrit le médicament vétérinaire ou l'antibiotique;

g) la date à laquelle le lait de l'animal laitier est entré dans la citerne fixe.

24(3) A producer shall retain a logbook until at least one year after the last day the veterinary drug or antibiotic was administered to the dairy animal.

2016-22

24(3) Le producteur conserve le registre pendant au moins un an après le dernier jour où le médicament vétérinaire ou l'antibiotique a été administré à l'animal laitier.

2016-22

BULK TANK MILK GRADERS

Cleanliness of bulk tank milk grader

25 A bulk tank milk grader shall

- (a) be cleanly dressed while performing his or her duties,
- (b) wash his or her hands before handling or touching any equipment, and
- (c) if he or she has an open lesion, wear an impervious dressing over the lesion to prevent contamination of raw milk.

Examination of raw milk

26(1) Before transferring raw milk from a farm bulk tank to a milk tank, a bulk tank milk grader shall

- (a) examine, grade and sample the raw milk, and
- (b) determine the volume and temperature of the raw milk.

26(2) A bulk tank milk grader shall grade raw milk in a farm bulk tank on the basis of its appearance, odour, temperature or any other abnormality.

26(3) A bulk tank milk grader shall compute the volume of raw milk in a farm bulk tank by using the gauge rod and the conversion chart for that farm bulk tank.

26(4) Immediately after grading and determining the volume of raw milk in a farm bulk tank, a bulk tank milk grader shall cause the raw milk to be agitated for at least 5 minutes and as much longer as may be necessary for the raw milk to be thoroughly mixed.

Sampling of raw milk

27(1) A bulk tank milk grader shall

PRÉPOSÉ AU CLASSEMENT DU LAIT EN CITERNE

Propreté du préposé au classement du lait en citerne

25 Le préposé au classement du lait en citerne :

- a) porte des vêtements propres quand il exerce ses fonctions;
- b) se lave les mains avant de manipuler ou de toucher tout matériel;
- c) qui a une lésion ouverte la protège en la couvrant d'un pansement imperméable pour prévenir la contamination du lait cru.

Examen du lait cru

26(1) Avant de transvaser le lait cru de la citerne fixe dans la citerne à lait, le préposé au classement du lait en citerne :

- a) l'examine, le classe et en prélève des échantillons;
- b) détermine son volume et sa température.

26(2) Le préposé au classement du lait en citerne classe le lait cru de la citerne fixe en fonction de son aspect, de son odeur, de sa température ou de toute autre anomalie.

26(3) Le préposé au classement du lait en citerne calcule le volume du lait cru contenu dans la citerne fixe au moyen de la jauge et de la table de conversion correspondant à la citerne fixe.

26(4) Dès qu'il a classé le lait cru et déterminé le volume du lait contenu dans la citerne fixe, le préposé au classement du lait en citerne l'agite pendant au moins cinq minutes ou pendant un laps de temps plus long si nécessaire afin de bien le mélanger.

Échantillonnage du lait cru

27(1) Le préposé au classement du lait en citerne :

(a) determine the temperature of raw milk in a farm bulk tank while the raw milk is agitating, and

(b) draw a representative sample of raw milk in a farm bulk tank after the raw milk has been agitating for at least 5 minutes.

27(2) Before drawing a representative sample of the raw milk from the farm bulk tank, a bulk tank milk grader shall

(a) identify the sample by means of affixing a label bearing the identification number assigned to the producer by the Commission to a sample container, and

(b) inscribe on the label his or her name or initials, the date and any other identification or information that the Commission may require.

27(3) A bulk tank milk grader shall maintain the sample at a temperature of not less than 1°C and not more than 4°C until it is delivered to a bulk milk receiving station, bulk milk receiving and wash station or any other location that an inspector considers to be appropriate.

Rejection of raw milk

28(1) A bulk tank milk grader shall reject raw milk in a farm bulk tank if the raw milk

(a) is not sweet and clean,

(b) has an objectionable odour,

(c) shows evidence of being watery, flaky, stringy, bloody, ropy, thick, coagulated, adulterated or unsanitary,

(d) contains foreign matter, including flies, insects or vermin,

(e) contains melted fat,

(f) contains, to his or her knowledge at the time, an inhibitor,

(g) is at a temperature above 10°C,

(h) subject to subsection (2), is at a temperature above 4°C,

a) détermine la température du lait cru contenu dans la citerne fixe pendant qu'il est mélangé;

b) prélève un échantillon représentatif du lait cru contenu dans la citerne fixe après l'avoir agité pendant au moins cinq minutes.

27(2) Avant de prélever un échantillon représentatif du lait cru contenu dans la citerne fixe, le préposé au classement du lait en citerne :

a) identifie l'échantillon en attachant à son contenant une étiquette qui porte le numéro d'identification que la Commission a assigné au producteur;

b) inscrit son nom ou ses initiales sur l'étiquette ainsi que la date et tout autre renseignement ou identification qu'il est loisible à la Commission d'exiger.

27(3) Le préposé au classement du lait en citerne garde l'échantillon obtenu à une température d'au moins 1 °C et d'au plus 4 °C jusqu'à ce qu'il soit livré à un centre de réception du lait en vrac, à un centre de réception du lait en vrac et station de lavage ou à tout autre endroit que l'inspecteur juge convenable.

Rejet du lait cru

28(1) Le préposé au classement du lait en citerne rejette le lait cru de la citerne fixe dans l'un des cas suivants :

a) il n'est pas sucré et propre;

b) il a une odeur désagréable;

c) il se révèle aqueux, floconneux, filant, taché de sang, visqueux, épais, caillé, falsifié ou malsain;

d) il contient des matières étrangères, y compris des mouches, des insectes ou de la vermine;

e) il contient de la graisse fondue;

f) il contient, à sa connaissance du moment, un inhibiteur;

g) sa température est supérieure à 10 °C;

h) sous réserve du paragraphe (2), sa température est supérieure à 4 °C;

- (i) otherwise exhibits abnormal odours or appearances,
- (j) cannot be agitated in the farm bulk tank,
- (k) cannot be sampled,
- (l) is abnormal milk, or
- (m) is otherwise not of good quality.

28(2) If raw milk obtained directly from a herd has been added to a farm bulk tank less than one hour before a temperature reading is taken and the temperature of the raw milk exceeds 4°C,

- (a) the bulk tank milk grader who took the temperature reading shall not reject the milk at that time, and
- (b) the bulk tank milk grader who took the temperature reading or any other bulk tank milk grader shall take a second temperature reading at least one hour after the raw milk was added to the farm bulk tank and, if the temperature of the raw milk exceeds 4°C, he or she shall reject the raw milk.

28(3) If a bulk tank milk grader rejects raw milk in a farm bulk tank, he or she shall not transfer the raw milk from the farm bulk tank to a milk tank and shall provide the producer with a rejection notice.

28(4) The rejection notice shall contain the following information:

- (a) the date;
- (b) the volume of the raw milk;
- (c) the reading of the gauge rod;
- (d) the temperature of the raw milk;
- (e) the reason for rejection; and
- (f) any additional information that the Commission may require.

28(5) A bulk tank milk grader shall

- i) il dégage, par ailleurs, des odeurs ou des apparences anormales;
- j) il ne peut être agité dans la citerne fixe;
- k) il ne peut être échantillonné;
- l) il est anormal;
- m) il se révèle, par ailleurs, être de mauvaise qualité.

28(2) Lorsque le lait cru obtenu directement du troupeau est ajouté dans la citerne fixe moins d'une heure avant la lecture de température et que la température du lait cru excède 4 °C :

- a) le préposé au classement du lait en citerne qui a effectué la lecture de température ne le rejette pas à ce moment;
- b) le préposé au classement du lait en citerne qui a effectué la lecture de température ou tout autre préposé au classement du lait en citerne effectue une seconde lecture de température au moins une heure après l'ajout du lait cru dans la citerne fixe et, s'il excède une température de 4 °C à ce moment, il le rejette.

28(3) Le préposé au classement du lait en citerne qui rejette le lait cru dans la citerne fixe ne le transvase pas dans la citerne à lait et remplit un avis de rejet qu'il remet au producteur.

28(4) L'avis de rejet contient les renseignements suivants :

- a) la date;
- b) le volume du lait cru;
- c) la cote de la jauge;
- d) la température du lait cru;
- e) le motif du rejet;
- f) tout renseignement supplémentaire qu'il est loisible à la Commission d'exiger.

28(5) Le préposé au classement du lait en citerne :

- (a) sign the rejection notice and post the notice in a visible location in the milk house,
- (b) notify the Dairy Farmers of New Brunswick of the rejection of raw milk, and
- (c) obtain 2 representative samples of the rejected raw milk from the farm bulk tank or as instructed by an inspector.

Acceptance of raw milk

29 If a bulk tank milk grader accepts raw milk in a farm bulk tank, he or she shall

- (a) provide the producer with a report containing the following information:
 - (i) the date;
 - (ii) the volume of the raw milk;
 - (iii) the reading of the gauge rod;
 - (iv) the temperature of the raw milk; and
 - (v) any additional information that the Commission may require,
- (b) place a hose through the hose port in order to transfer the raw milk from the farm bulk tank to a milk tank, and
- (c) rinse the farm bulk tank with cold or lukewarm potable water.

No transfer of raw milk

30 A bulk tank milk grader shall not transfer raw milk from a farm bulk tank to a milk tank if the Commission

- (a) has placed the raw milk in the farm bulk tank under detention, or
- (b) has prohibited the producer from delivering, selling or offering for sale raw milk to a dairy plant.

- a) signe l'avis de rejet et l'affiche dans un endroit bien en vue dans la laiterie;
- b) avise les Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick du rejet du lait cru;
- c) prélève de la citerne fixe deux échantillons représentatifs du lait cru rejeté ou ce que lui indique l'inspecteur.

Acceptation du lait cru

29 Le préposé au classement du lait en citerne qui accepte le lait cru contenu dans la citerne fixe :

- a) fournit au producteur un rapport qui contient les renseignements suivants :
 - (i) la date,
 - (ii) le volume du lait cru,
 - (iii) la cote de la jauge,
 - (iv) la température du lait cru,
 - (v) tout renseignement supplémentaire qu'il est loisible à la Commission d'exiger;
- b) place le tuyau dans l'orifice de passage de tuyau pour transvaser le lait cru de la citerne fixe dans la citerne à lait;
- c) rince la citerne fixe à l'eau potable froide ou tiède.

Non-transvasement du lait cru

30 Le préposé au classement du lait en citerne ne transvase pas le lait cru de la citerne fixe dans la citerne à lait dans le cas où la Commission :

- a) ou bien a consigné le lait cru contenu dans la citerne fixe;
- b) ou bien a interdit au producteur de livrer le lait cru, de le vendre ou de le mettre en vente à une usine laitière.

TRANSPORTERS**Milk truck**

31 A transporter shall not transport raw milk in a milk truck unless the milk truck

- (a) has been inspected and approved by an inspector,
- (b) is in good mechanical condition, and
- (c) is equipped with
 - (i) a milk tank
 - (A) that has a smooth inside lining, and all parts of the inside lining that come in contact with raw milk shall be made of stainless steel, be free from cracks, rough welds, rough solder or open seams and be resistant to damage from cleansers and sanitizers,
 - (B) that is insulated in a manner such that the temperature of the raw milk cannot rise more than 2°C in 24 hours, and
 - (C) that has an outer wall that is durable, smooth, non-corrodible, washable and made of impervious materials,
 - (ii) an insulated dust-tight compartment that is constructed of stainless steel and is used for holding the milk hose, milk pump and milk transfer equipment,
 - (iii) an insulated sample box that is used for holding samples of raw milk and maintains such samples at a temperature of not less than 1°C and not more than 4°C,
 - (iv) a hose, a milk pump and milk tank gaskets, and all moving parts of the hose, milk pump and milk tank gaskets that come in contact with raw milk shall be made of a non-corrodible material that is washable, non-toxic and resistant to damage from cleansers and sanitizers and will not affect the flavour of raw milk during the transfer of raw milk to or from the milk tank, and
 - (v) spray ball equipment for cleaning all surfaces that come in contact with raw milk, by means of the continuous circulation of a cleaning solution.

TRANSPORTEURS**Camion servant au transport du lait**

31 Il est interdit au transporteur de transporter du lait cru avec un camion servant au transport du lait, sauf si le camion :

- a) a été inspecté et approuvé par un inspecteur;
- b) est en bon état mécanique;
- c) est pourvu :
 - (i) d'une citerne à lait :
 - (A) dont la paroi interne est lisse et dont toutes les parties qui entrent en contact avec le lait cru sont en acier inoxydable, exemptes de fissures, de soudures ou brasures grossières ou de coutures ouvertes et résistantes aux dommages causés par les nettoyeurs et les désinfectants,
 - (B) qui est isolée de telle manière que la température du lait cru ne peut augmenter de plus de 2 °C en vingt-quatre heures,
 - (C) dont la paroi extérieure est durable, lisse, à l'épreuve de la corrosion, lavable et fabriquée à l'aide de matériaux imperméables,
 - (ii) d'un compartiment isolé en acier inoxydable étanche à la poussière, servant à loger le boyau à lait, la pompe à lait et le matériel de transvasement du lait,
 - (iii) d'une boîte d'échantillon isolée servant à entreposer des échantillons de lait cru et les gardant à une température d'au moins 1 °C et d'au plus 4 °C,
 - (iv) d'un boyau, d'une pompe à lait et de joints d'étanchéité, et toutes les parties mobiles entrant en contact avec le lait cru sont fabriquées d'un matériau à l'épreuve de la corrosion qui est lavable, non toxique, résistant aux dommages causés par les nettoyeurs et les désinfectants et qui n'altérera pas la saveur du lait cru durant son transvasement dans la citerne à lait ou en provenance de celle-ci,
 - (v) d'un matériel de pulvérisation à rotule servant à nettoyer toutes les surfaces qui entrent en contact

avec le lait cru par la circulation ininterrompue d'une solution de nettoyage.

Transfer of raw milk

32 A transporter shall ensure that

- (a) a milk tank is used to transport only raw milk, cream or potable water,
- (b) only a bulk tank milk grader transfers the raw milk from a farm bulk tank to a milk tank,
- (c) raw milk is transferred to and from a milk tank by means of a hose,
- (d) the raw milk collected by him or her is transported without undue delay,
- (e) no raw milk remains overnight in a milk tank except in an emergency situation, and
- (f) a farm bulk tank is completely emptied not less than 3 times per week and that raw milk is not left in a farm bulk tank for more than 2 intervening days.

Cleanliness of milk tank and milk truck

33(1) Immediately after unloading the last load of the day or shift, a transporter shall ensure that the milk tank is rinsed with cold or lukewarm potable water and that all surfaces of the milk tank that come in contact with raw milk are cleaned and sanitized at a bulk milk receiving and wash station.

33(2) A transporter shall ensure that all surfaces of the milk tank and milk truck that do not come in contact with raw milk are maintained in a clean condition.

BULK MILK RECEIVING AND WASH STATION

Design and construction

34 A bulk milk receiving and wash station shall

- (a) be of sufficient size to allow complete access to milk tanks for cleaning and sanitizing and to milk trucks for cleaning,

Transvasement du lait cru

32 Le transporteur s'assure :

- a) que la citerne à lait sert uniquement au transport du lait cru, de la crème ou de l'eau potable;
- b) que seul un préposé au classement du lait en citerne transvase le lait cru de la citerne fixe dans la citerne à lait;
- c) que le transvasement du lait cru dans la citerne à lait ou en provenance de la citerne à lait s'effectue au moyen d'un boyau;
- d) que le lait cru qu'il a collecté est transporté sans retard injustifié;
- e) que le lait cru ne reste pas dans la citerne à lait toute la nuit, sauf cas d'urgence;
- f) que la citerne fixe est complètement vidée au moins trois fois par semaine et que le lait cru n'y reste pas plus que deux jours de suite.

Propreté de la citerne à lait et du camion servant au transport du lait

33(1) Immédiatement après avoir déchargé la dernière charge du jour ou du quart de travail, le transporteur s'assure que la citerne à lait est rincée à l'eau potable froide ou tiède et que toutes les surfaces de la citerne à lait qui entrent en contact avec le lait cru sont nettoyées et désinfectées dans un centre de réception du lait en vrac et station de lavage.

33(2) Le transporteur s'assure que toutes les surfaces de la citerne à lait et du camion servant au transport du lait qui n'entrent pas en contact avec le lait cru demeurent propres.

CENTRE DE RÉCEPTION DU LAIT EN VRAC ET STATION DE LAVAGE

Conception et construction

34 Le centre de réception du lait en vrac et station de lavage remplit les exigences suivantes :

- a) il est d'une dimension suffisante pour permettre un accès complet aux citernes à lait pour le nettoyage

(b) be constructed and maintained in such a way that there is no risk of contamination to the raw milk during the transfer process,

(c) contain horizontal or vertical milk storage tanks or a bulk milk tank,

(d) be equipped with a double compartment dairy sink with mixing taps that supply hot and cold potable water,

(e) have an adequate supply of hot and cold potable water,

(f) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sink for the purpose of washing and drying hands,

(g) have a ceiling and walls that are insulated, smooth, washable and made of impervious materials,

(h) have floors that

(i) are smooth and made of impervious materials,

(ii) are capable of supporting milk trucks without sagging or heaving, and

(iii) are sloped so as to effect complete drainage of the milk tank,

(i) have at least one properly trapped floor drain that is 15 centimetres or more in diameter,

(j) be equipped with a ventilation system that eliminates condensation and odours,

(k) has light bulbs that are shatterproof or protected with covers,

(l) be illuminated in a manner that permits the transfer of raw milk, inspections, the cleaning and sanitizing of milk tanks and equipment and the cleaning of milk trucks,

et la désinfection et aux camions servant au transport du lait pour le nettoyage;

b) il est construit et entretenu de manière à éviter tout risque de contamination du lait cru au cours de l'opération de transvasement;

c) il est pourvu de citernes de stockage du lait horizontales ou verticales ou d'un réservoir de lait en vrac;

d) il contient un évier laitier à double compartiment muni de robinets de mélange qui fournissent de l'eau potable chaude et froide;

e) il possède un approvisionnement suffisant d'eau potable chaude et froide;

f) il est muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate de l'évier pour le lavage et le séchage des mains;

g) son plafond et ses murs sont isolés, lisses, lavables et construits à l'aide de matériaux imperméables;

h) ses planchers sont :

(i) lisses et construits à l'aide de matériaux imperméables,

(ii) capables de supporter le poids des camions servant au transport du lait sans fléchissement ni gonflement,

(iii) en pente de façon à assurer le drainage complet de la citerne à lait;

i) il est pourvu d'au moins un drain de plancher muni d'un siphon approprié d'au moins 15 cm de diamètre;

j) il comporte un système de ventilation qui élimine la formation de condensation et l'accumulation d'odeurs;

k) ses ampoules sont incassables ou protégées par des couvercles;

l) il est éclairé de telle sorte à permettre les opérations de transvasement du lait cru, les inspections ainsi que le nettoyage et la désinfection des citernes à lait et du matériel de même que le nettoyage des camions servant au transport du lait;

(m) have an adequate number of hoses of sufficient length to service all areas of the bulk milk receiving and wash station that are attached to an outlet that supplies pressurized hot and cold potable water and are separate from the sink,

(n) be equipped with detergents, cleansers and sanitizers approved by the Commission for the cleaning and sanitizing of milk tanks and the cleaning of milk trucks,

(o) have sanitary storage space for milk transfer equipment,

(p) have a Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system,

(q) be maintained in a clean and sanitary condition, and

(r) be kept free of pests.

Milk storage tank

35 A milk storage tank shall

(a) have a smooth inside lining, and all parts of the inside lining that come in contact with raw milk shall be made of stainless steel, be free from cracks, rough welds, rough solder or open seams and be resistant to damage from cleansers and sanitizers,

(b) be insulated in a manner such that the temperature of the raw milk cannot rise more than 2°C in 24 hours, and

(c) have an outer wall that is durable, smooth, non-corrodible, washable and made of impervious materials.

Bulk milk tank

36 A bulk milk tank shall

(a) have a smooth inside lining, and all parts of the inside lining that come in contact with raw milk shall be made of stainless steel, be free from cracks, rough welds, rough solder or open seams and be resistant to damage from cleansers and sanitizers,

m) il est pourvu d'un nombre suffisant de boyaux d'une longueur qui permet de servir toutes ses zones, lesquels sont séparés de l'évier et reliés à une prise d'eau qui les approvisionnent en eau potable chaude et froide sous pression;

n) il est pourvu de détergents, de nettoyants et de désinfectants approuvés par la Commission pour nettoyer et désinfecter les citernes à lait et nettoyer les camions servant au transport du lait;

o) il dispose d'un espace de stockage salubre pour le matériel de transvasement du lait;

p) il est pourvu d'un système complet de lavage sur place (L.S.P.);

q) il est gardé dans des conditions de propreté et de salubrité;

r) il est exempt d'organismes nuisibles.

Citerne de stockage du lait

35 La citerne de stockage à lait remplit les exigences suivantes :

a) sa paroi interne est lisse et toutes les parties qui entrent en contact avec le lait cru sont en acier inoxydable, étant exemptes de fissures, de soudures ou brasures grossières ou de coutures ouvertes et résistantes aux dommages causés par les nettoyants et les désinfectants;

b) elle est isolée de telle manière que la température du lait cru ne peut augmenter de plus de 2 °C en vingt-quatre heures;

c) sa paroi extérieure est durable, lisse, à l'épreuve de la corrosion, lavable et fabriquée à l'aide de matériaux imperméables.

Réservoir de lait en vrac

36 Le réservoir de lait en vrac remplit les exigences suivantes :

a) sa paroi interne est lisse et toutes les parties qui entrent en contact avec le lait cru sont en acier inoxydable, étant exemptes de fissures, de soudures ou brasures grossières ou de coutures ouvertes et résistantes aux dommages causés par les nettoyants et les désinfectants;

(b) have mechanical agitation capable of restoring uniformity of all milk constituents throughout the bulk milk tank without splashing or churning the raw milk,

(c) not use air agitation,

(d) be equipped with

(i) refrigeration facilities capable of maintaining raw milk at a temperature of not less than 1 °C and not more than 4 °C during the storage period, and

(ii) a thermometer that measures accurately to within 1 °C of the actual temperature of the raw milk in the bulk milk tank,

(e) be equipped with an outlet cap, and

(f) be sloped to an outlet so as to effect complete drainage.

Storage

37(1) Detergents, cleansers, sanitizers and other products used in the operation of a bulk milk receiving and wash station shall be kept

(a) in a location and in a manner that prevents contamination of raw milk or milk transfer equipment, and

(b) in their original labeled containers or in containers that are labeled to ensure easy identification of the type of products that they contain.

37(2) A bulk milk receiving and wash station shall be equipped with refrigerated storage facilities for storing raw milk samples and the operator of the station shall ensure that raw milk samples are stored in the refrigerated storage facilities on racks at a temperature of not less than 1 °C and not more than 4 °C.

2013-84

Lavatory

38 If the Commission determines that a bulk milk receiving and wash station shall have a lavatory, the lavatory shall

b) son dispositif mécanique d'agitation peut rétablir l'homogénéité du lait sans le baratter ni faire d'éclaboussures;

c) il n'utilise pas de système d'agitation par air;

d) il est pourvu de ce qui suit :

(i) d'installations de réfrigération capable de maintenir le lait cru à une température d'au moins 1 °C et d'au plus 4 °C pendant la période de stockage,

(ii) d'un thermomètre qui mesure exactement à 1 °C près la température réelle du lait cru dans le réservoir de lait en vrac;

e) il est pourvu d'un bouchon à la sortie;

f) il est incliné en direction d'un orifice pour assurer un drainage complet.

Stockage

37(1) Les détergents, nettoyants, désinfectants et autres produits utilisés dans l'exploitation du centre de réception du lait en vrac et station de lavage sont :

a) placés dans un endroit et d'une manière qui empêche la contamination du lait cru ou du matériel de transvasement du lait;

b) gardés dans leur contenant d'origine portant l'étiquette d'origine ou dans des contenants étiquetés de telle sorte à assurer l'identification facile des types de produits qu'ils renferment.

37(2) Le centre de réception du lait en vrac est pourvu d'installations de stockage réfrigérées pour l'entreposage des échantillons de lait cru et l'exploitant du centre s'assure que ces échantillons y sont entreposés sur des caisiers à une température minimale de 1 °C et maximale de 4 °C.

2013-84

Cabinet de toilette

38 Si la Commission détermine que le centre de réception du lait en vrac et station de lavage doit être pourvu d'un cabinet de toilette, ce cabinet remplit les exigences suivantes :

- (a) be located in a completely enclosed room,
- (b) have a full-length self-closing door that does not open directly into any room used for transferring raw milk,
- (c) be equipped with a hand sink and toilet that are maintained in good working condition,
- (d) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sink for the purpose of washing and drying hands, and
- (e) be maintained in a clean and sanitary condition.

BULK MILK RECEIVING STATION

Design and construction

39(1) A bulk milk receiving station shall

- (a) be constructed and maintained in such a way that there is no risk of contamination to the raw milk during the transfer process,
- (b) contain horizontal or vertical milk storage tanks or a bulk milk tank,
- (c) be equipped with a pressurized hot and cold running potable water system with a hose installed and arranged in a manner that permits the cleaning of the milk storage tanks, bulk milk tank, equipment, walls, ceiling, floor area and the unloading pad of the bulk milk receiving station,
- (d) be equipped with a double compartment dairy sink with mixing taps that supply hot and cold potable water,
- (e) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sinks for the purpose of washing and drying hands,
- (f) be equipped with a hose port in one wall that is in close proximity to the bulk milk tank outlet, and
- (i) is at least 25 centimetres above the floor level of the bulk milk receiving station or the outside grade level, whichever is higher, and

- a) il est situé dans une pièce entièrement fermée;
- b) il est muni d'une porte pleine longueur à fermeture automatique qui ne peut s'ouvrir directement sur une pièce servant au transvasement du lait cru;
- c) il est muni d'un lavabo et d'une toilette maintenues en bon état de fonctionnement;
- d) il est muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate du lavabo pour le lavage et le séchage des mains;
- e) il est gardé dans des conditions de propreté et de salubrité.

CENTRE DE RÉCEPTION DU LAIT EN VRAC

Conception et construction

39(1) Le centre de réception du lait en vrac remplit les exigences suivantes :

- a) il est construit et entretenu de manière à éviter tout risque de contamination du lait cru au cours de l'opération de transvasement;
- b) il contient des citernes de stockage du lait horizontales ou verticales ou un réservoir de lait en vrac;
- c) il est pourvu d'un réseau d'alimentation en eau potable chaude et froide sous pression, auquel un boyau est relié et disposé de manière à permettre le nettoyage de ses citernes de stockage du lait, de ses réservoirs de lait en vrac, de son matériel, de ses murs, de son plafond, de son plancher et de son support de décharge;
- d) il est pourvu d'un évier laitier à double compartiments muni de robinets de mélange qui fournissent de l'eau potable chaude et froide;
- e) il est muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate de l'évier pour le lavage et le séchage des mains;
- f) il est pourvu d'un orifice de passage de tuyau dans un mur à proximité immédiate du robinet de déchargement du réservoir de lait en vrac qui est :

- (i) situé à au moins 25 cm au-dessus du niveau du plancher du centre de réception du lait en vrac

(ii) has a self-closing cover through which the hose connecting the milk tank to the milk storage tank or the bulk milk tank may pass to permit the collection of raw milk,

(g) have a grounded exterior electrical outlet adjacent to the hose port that is controlled by a bipolar switch located on the interior wall of the bulk milk receiving station in a location accessible to the bulk tank milk grader,

(h) have a concrete slab located outside its unloading entrance that is of a sufficient size to collect any raw milk which may be spilled during the transfer and that is sloped to a drain which is connected to a wastewater drainage system,

(i) have sanitary storage space for milk transfer equipment,

(j) be maintained in a clean and sanitary condition, and

(k) be kept free of pests.

39(2) If a bulk milk receiving station has a ceiling, the bulk milk receiving station shall

(a) have light bulbs that are shatterproof or protected with covers, and

(b) be illuminated in a manner that permits the transfer of raw milk and inspections to be carried out.

Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system

40 If the Commission determines that a bulk milk receiving station shall operate a Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system for the cleaning and sanitizing of milk tanks and the cleaning of milk trucks, the bulk milk receiving station shall be deemed to be a bulk milk receiving and wash station.

Milk storage tank

41 A milk storage tank shall

ou de celui du sol à l'extérieur, selon le niveau le plus élevé,

(ii) muni d'un clapet à fermeture automatique servant au passage du tuyau qui raccorde la citerne à lait à la citerne de stockage du lait ou au réservoir de lait en vrac pour permettre la collecte du lait cru;

(g) il est muni d'une prise électrique mise à la terre installée à l'extérieur près de l'orifice de passage de tuyau et commandée par un interrupteur bipolaire situé sur son mur intérieur, à un endroit auquel le préposé au classement du lait en citerne a accès;

(h) il est pourvu d'une dalle en béton à l'extérieur de son entrée de décharge, laquelle est d'une dimension suffisante pour collecter tout le lait cru qui peut être déversé au cours du transvasement et est en pente descendante vers un fossé d'écoulement relié au réseau d'évacuation des eaux usées;

(i) il dispose d'un espace de stockage salubre pour le matériel de transvasement du lait;

(j) il est gardé dans des conditions de propreté et de salubrité;

(k) il demeure exempt d'organismes nuisibles.

39(2) Lorsqu'il est pourvu d'un plafond, le centre de réception du lait en vrac remplit au regard de ce plafond les exigences suivantes :

(a) ses ampoules sont incassables ou protégées par des couvercles;

(b) il est éclairé de telle sorte à permettre les opérations de transvasement du lait cru et les inspections.

Système de lavage sur place (L.S.P.)

40 Si la Commission détermine qu'il doit être pourvu d'un système complet de lavage sur place (L.S.P.) pour le nettoyage et la désinfection des citernes à lait et le nettoyage des camions servant au transport du lait, le centre de réception de lait en vrac est réputé être un centre de réception de lait en vrac et station de lavage.

Citerne de stockage du lait

41 La citerne de stockage du lait remplit les exigences suivantes :

(a) have a smooth inside lining, and all parts of the inside lining that come in contact with raw milk shall be made of stainless steel, be free from cracks, rough welds, rough solder or open seams and be resistant to damage from cleansers and sanitizers,

(b) be insulated in a manner such that the temperature of the raw milk cannot rise more than 2°C in 24 hours, and

(c) have an outer wall that is durable, smooth, non-corrodible, washable and made of impervious materials.

Bulk milk tank

42 A bulk milk tank shall

(a) have a smooth inside lining, and all parts of the inside lining that come in contact with raw milk shall be made of stainless steel, be free from cracks, rough welds, rough solder or open seams and be resistant to damage from cleansers and sanitizers,

(b) have mechanical agitation capable of restoring uniformity of all milk constituents throughout the bulk milk tank without splashing or churning the raw milk,

(c) not use air agitation,

(d) be equipped with

(i) refrigeration facilities capable of maintaining raw milk at a temperature of not less than 1°C and not more than 4°C during the storage period, and

(ii) a thermometer that measures accurately to within 1°C of the actual temperature of the raw milk in the bulk milk tank,

(e) be equipped with an outlet cap,

(f) be sloped to an outlet so as to effect complete drainage, and

(g) has a stainless steel outlet valve.

a) sa paroi interne est lisse et toutes les parties qui entrent en contact avec le lait cru sont en acier inoxydable, étant exemptes de fissures, de soudures ou brasures grossières ou de coutures ouvertes et résistantes aux dommages causés par les nettoyants et les désinfectants;

b) elle est isolée de telle manière que la température du lait cru ne peut augmenter de plus de 2 °C en vingt-quatre heures;

c) sa paroi extérieure est durable, lisse, à l'épreuve de la corrosion, lavable et fabriquée à l'aide de matériaux imperméables.

Réservoir de lait en vrac

42 Le réservoir de lait en vrac remplit les exigences suivantes :

a) sa paroi interne est lisse et toutes les parties qui entrent en contact avec le lait cru sont en acier inoxydable, étant exemptes de fissures, de soudures ou brasures grossières ou de coutures ouvertes et résistantes aux dommages causés par les nettoyants et les désinfectants;

b) son dispositif mécanique d'agitation peut rétablir l'homogénéité du lait sans le baratter ni faire d'éclaboussures;

c) il n'utilise pas de système d'agitation par air;

d) il est pourvu de ce qui suit :

(i) d'installations de réfrigération capable de maintenir le lait cru à une température d'au moins 1 °C et d'au plus 4 °C pendant la période de stockage,

(ii) d'un thermomètre qui mesure exactement à 1 °C près la température réelle du lait cru dans le réservoir de lait en vrac;

e) il est pourvu d'un bouchon à la sortie;

f) il est incliné en direction d'un orifice pour assurer un drainage complet;

g) son robinet de déchargement est en acier inoxydable.

Storage

43 Detergents, cleansers, sanitizers and other products used in the operation of a bulk milk receiving station shall be kept

- (a) in a location and in a manner that prevents contamination of raw milk or milk transfer equipment, and
- (b) in their original labeled containers or in containers that are labeled to ensure easy identification of the type of products that they contain.

Lavatory

44 If the Commission determines that a bulk milk receiving station shall have a lavatory, the lavatory shall

- (a) be located in a completely enclosed room,
- (b) have a full-length self-closing door that does not open directly into any room used for transferring raw milk,
- (c) be equipped with a hand sink and toilet that are maintained in good working condition,
- (d) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sink for the purpose of washing and drying hands, and
- (e) be maintained in a clean and sanitary condition.

MILK TRANSFER STATION**Design and construction**

45 A milk transfer station shall

- (a) be constructed and maintained in such a way that there is no risk of contamination to the raw milk during the transfer process,
- (b) be equipped with a pressurized hot and cold running potable water system with a hose installed and arranged in a manner that permits the cleaning of milk trucks and the equipment, walls, ceiling, floor area and unloading pad of the milk transfer station,

Stockage

43 Les détergents, nettoyeurs, désinfectants et autres produits utilisés dans l'exploitation du centre de réception du lait en vrac sont :

- a) placés dans un endroit et d'une manière qui empêchent la contamination du lait cru ou du matériel de transvasement du lait;
- b) gardés dans leur contenant d'origine portant l'étiquette d'origine ou dans des contenants étiquetés de telle sorte à assurer l'identification facile des types de produits qu'ils renferment.

Cabinet de toilette

44 Si la Commission détermine que le centre de réception du lait en vrac doit être pourvu d'un cabinet de toilette, ce cabinet remplit les exigences suivantes :

- a) il est situé dans une pièce entièrement fermée;
- b) il est muni d'une porte pleine longueur à fermeture automatique qui ne peut s'ouvrir directement sur une pièce servant au transvasement du lait cru;
- c) il est muni d'un lavabo et d'une toilette maintenus en bon état de fonctionnement;
- d) il est muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate du lavabo pour le lavage et le séchage des mains;
- e) il est gardé dans des conditions de propreté et de salubrité.

CENTRE DE TRANSVASEMENT DU LAIT**Conception et construction**

45 Le centre de transvasement du lait remplit les exigences suivantes :

- a) il est construit et entretenu de manière à éviter tout risque de contamination du lait cru au cours de l'opération de transvasement;
- b) il est pourvu d'un réseau d'alimentation en eau potable chaude et froide sous pression, auquel un boyau est relié et disposé de manière à permettre le nettoyage des camions servant au transport du lait et de son matériel, de ses murs, de son plafond, de son plancher et de son support de décharge;

(c) be equipped with refrigeration facilities capable of maintaining raw milk at a temperature of not less than 1°C and not more than 4°C during the storage period,

(d) be equipped with a double compartment dairy sink with mixing taps that supply hot and cold potable water,

(e) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sinks for the purpose of washing and drying hands,

(f) have sanitary storage space for milk transfer equipment,

(g) be maintained in a clean and sanitary condition, and

(h) be kept free of pests.

Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system

46 If the Commission determines that a milk transfer station shall operate a Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system for the cleaning and sanitizing of milk tanks and the cleaning of milk trucks, the milk transfer station shall operate a Clean-in-Place (C.I.P.) wash-up system.

Storage

47(1) Detergents, cleansers, sanitizers and other products used in the operation of a milk transfer station shall be kept

(a) in a location and in a manner that prevents contamination of raw milk or milk transfer equipment, and

(b) in their original labeled containers or in containers that are labeled to ensure easy identification of the type of products that they contain.

47(2) If the Commission considers it necessary, a milk transfer station shall be equipped with refrigerated storage facilities for storing raw milk samples and the operator of the station shall ensure that raw milk samples are stored in the refrigerated storage facilities on racks at a temperature of not less than 1 °C and not more than 4 °C.

2013-84

c) il est pourvu d'installations de réfrigération capables de maintenir le lait cru à une température d'au moins 1 °C et d'au plus 4 °C pendant la période de stockage;

d) il est pourvu d'un évier laitier à double compartiment muni de robinets de mélange qui fournissent de l'eau potable chaude et froide;

e) il est muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate de l'évier pour le lavage et le séchage des mains;

f) il dispose d'un espace de stockage salubre pour le matériel de transvasement du lait;

g) il est gardé dans des conditions de propreté et de salubrité;

h) il demeure exempt d'organismes nuisibles.

Système de lavage sur place (L.S.P.)

46 Si la Commission détermine qu'il doit être pourvu d'un système complet de lavage sur place (L.S.P.) pour le nettoyage et la désinfection des citernes à lait et le nettoyage des camions servant au transport du lait, le centre de transvasement du lait se pourvoit d'un tel système.

Stockage

47(1) Les détergents, nettoyants, désinfectants et autres produits utilisés dans l'exploitation du centre de transvasement du lait sont :

a) placés dans un endroit et d'une manière qui empêchent la contamination du lait cru ou du matériel de transvasement du lait;

b) gardés dans leur contenant d'origine portant l'étiquette d'origine ou dans des contenants étiquetés de telle sorte à assurer l'identification facile des produits qu'ils renferment.

47(2) Si la Commission le juge nécessaire, le centre de transvasement du lait est pourvu d'installations de stockage réfrigérées pour l'entreposage des échantillons de lait cru et l'exploitant du centre s'assure que ces échantillons y sont entreposés sur des casiers à une température minimale de 1 °C et maximale de 4 °C.

2013-84

Lavatory

48 If the Commission determines that a milk transfer station shall have a lavatory, the lavatory shall

- (a) be located in a completely enclosed room,
- (b) have a full-length self-closing door that does not open directly into any room used for transferring raw milk,
- (c) be equipped with a hand sink and toilet that are maintained in good working condition,
- (d) be equipped with a liquid soap dispenser and single service towels within close proximity of the sinks for the purpose of washing and drying hands, and
- (e) be maintained in a clean and sanitary condition.

GENERAL PROVISIONS**Cleanliness of milk grader**

49 A milk grader shall

- (a) be cleanly dressed while performing his or her duties,
- (b) wash his or her hands before handling or touching any equipment, and
- (c) if he or she has an open lesion, wear an impervious dressing over the lesion to prevent contamination of raw milk.

Plans for construction, extension, alteration, installation or replacement

50(1) Plans for the construction, extension or alteration of a dairy farm, including a dairy barn, milking parlour or milk house, shall be submitted to the Commission or an inspector for approval before the work is undertaken.

50(2) Plans for the installation or replacement of a farm bulk tank shall be submitted to the Commission or an inspector for approval before the work is undertaken.

Cabinet de toilette

48 Si la Commission détermine que le centre de transvasement du lait doit être pourvu d'un cabinet de toilette, ce cabinet remplit les exigences suivantes :

- a) il est situé dans une pièce entièrement fermée;
- b) il est muni d'une porte pleine longueur à fermeture automatique qui ne peut s'ouvrir directement sur une pièce servant au transvasement du lait cru;
- c) il est muni d'un lavabo et d'une toilette maintenus en bon état de fonctionnement;
- d) il est muni d'un distributeur de savon liquide et de serviettes à usage unique situés à proximité immédiate du lavabo pour le lavage et le séchage des mains;
- e) il est gardé dans des conditions de propreté et de salubrité.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES**Propreté du préposé au classement du lait**

49 Le préposé au classement du lait :

- a) porte des vêtements propres quand il exerce ses fonctions;
- b) se lave les mains avant de manipuler ou de toucher tout matériel;
- c) qui a une lésion ouverte la protège en la couvrant d'un pansement imperméable pour prévenir la contamination du lait cru.

Plans de construction, d'agrandissement, de modification, d'installation ou de remplacement

50(1) Les plans de construction, d'agrandissement ou de modification d'une ferme laitière, y compris l'étable laitière, la salle de traite ou la laiterie, sont soumis à l'approbation de la Commission ou de l'inspecteur avant le début des travaux.

50(2) Les plans d'installation ou de remplacement d'une citerne fixe sont soumis à l'approbation de la Commission ou de l'inspecteur avant le début des travaux.

50(3) Plans for the installation of automatic milking systems shall be submitted to the Commission or an inspector for approval before the work is undertaken.

50(4) Plans for the construction, extension or alteration of a bulk milk receiving and wash station, bulk milk receiving station or a milk transfer station shall be submitted to the Commission or an inspector for approval before the work is undertaken.

2016-22

Communicable disease

51 No person who is infected with an agent of a communicable disease that, in the opinion of a medical officer of health appointed under the *Public Health Act* may be transmitted through raw milk, shall work in a capacity that involves the production, handling, transfer, holding or storage of raw milk.

Detergents, cleansers, sanitizers, pesticides and other pest control products

52 Detergents, cleansers, sanitizers, pesticides and other pest control products shall comply with the requirements prescribed by the *Meat Inspection Act* (Canada) or the regulations under that Act, the *Pest Control Products Act* (Canada) or the regulations under that Act, and any applicable Act of the Legislature.

Alternative storage temperature regimes

53(1) The Commission may, if health and safety standards are maintained, approve alternative storage temperature regimes for raw milk used in the manufacture of specialty products.

53(2) In addition to the cooling requirements specified in this Regulation, sheep milk may be stored in a freezer if the following conditions are satisfied:

(a) milk that is to be frozen shall be frozen within 72 hours after milking and shall remain in a frozen state until delivered to a processor;

(b) raw milk shall be cooled to 4°C or less before it is added to a container of frozen milk;

50(3) Les plans d'installation de systèmes de traite automatisés sont soumis à l'approbation de la Commission ou de l'inspecteur avant le début des travaux.

50(4) Les plans de construction, d'agrandissement ou de modification d'un centre de réception du lait en vrac et station de lavage, d'un centre de réception du lait en vrac ou d'un centre de transvasement du lait sont soumis à l'approbation de la Commission ou de l'inspecteur avant le début des travaux.

2016-22

Maladie transmissible

51 Il est interdit à une personne infectée par un agent d'une maladie transmissible qui, de l'avis du médecin-hygiéniste nommé en vertu de la *Loi sur la santé publique*, peut être transmis par le lait cru d'effectuer des travaux qui se rapportent à la production, à la maintenance, au transvasement, au chambrage ou au stockage du lait cru.

Détergents, nettoyeurs, désinfectants, pesticides et autres produits de lutte antiparasitaire

52 Les détergents, nettoyeurs, désinfectants, pesticides et autres produits de lutte antiparasitaire sont conformes aux exigences de la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) ou de son règlement d'application, de la *Loi sur les produits antiparasitaires* (Canada) ou de son règlement d'application et de toute loi applicable en la matière édictée par la Législature.

Autres régimes de température de stockage

53(1) S'agissant de la fabrication de produits de spécialité, la Commission peut approuver d'autres régimes de température de stockage pour le lait cru, à condition que les normes de santé et de sécurité soient respectées.

53(2) Outre les exigences de refroidissement du lait que précise le présent règlement, le lait de brebis peut être entreposé dans un congélateur moyennant que les conditions suivantes soient réunies :

a) s'il est destiné à la congélation, le lait est congelé dans les 72 heures qui suivent la traite et le demeure jusqu'à ce que le transformateur en prenne livraison;

b) le lait cru est refroidi à une température maximale de 4 °C avant d'être ajouté à un contenant de lait congelé;

(c) the freezer shall be equipped with an accurate temperature-measuring device;

(d) a daily record of the temperature of the freezer shall be kept;

(e) each container of milk shall be uniquely identified and the producer shall keep a record so that the milking dates and the name of the producer can be traced to that container;

(f) reusable milk storage containers shall be thoroughly cleaned, sanitized and dried after they are emptied and before they are used again;

(g) plastic bags, pail liners and other articles intended for single use shall be used only once and their containers shall be stored so that the exterior of the containers remains clean and free of contaminants; and

(h) the freezer and storage racks shall be

(i) free of pits and corrosion, and

(ii) maintained in a sanitary condition while in use.

2016-22

Addition to or removal from raw milk

54 Except as otherwise provided for in this Regulation, no person shall add anything to or remove anything from raw milk from the time it is obtained from the dairy animal to the time it is delivered to a dairy plant.

2016-22

Sale of raw milk

55(1) No producer shall sell or offer for sale for human consumption raw milk that

(a) is not produced, handled and stored in accordance with this Regulation,

(b) is obtained from a dairy animal 15 days prior to and 3 days after parturition, or such longer period that is necessary to ensure that the raw milk is free of colostrums,

c) le congélateur est muni d'un instrument précis de mesure de la température;

d) la température du congélateur est inscrite dans un journal quotidien;

e) chaque contenant de lait comporte les renseignements nécessaires et le producteur en conserve un registre afin de permettre que soient repérés les dates de traite ainsi que son nom relativement à ce contenant;

f) les contenants de lait réutilisables sont bien nettoyés, désinfectés et séchés après avoir été vidés et avant chaque utilisation;

g) les articles à usage unique, tels que les sacs en plastique et les doublures de sseau, ne sont utilisés qu'une seule fois et leurs contenants sont entreposés de manière à éviter que leurs surfaces extérieures ne soient contaminées;

h) le congélateur et les étagères sont :

(i) libres de creux et de corrosion,

(ii) maintenus en état de salubrité pendant leur utilisation.

2016-22

Ajouts ou retraits - lait cru

54 Sauf dans les cas prévus par le présent règlement, nul ne peut enlever ou ajouter quoi que ce soit au lait cru à partir du moment où il est obtenu de l'animal laitier jusqu'au moment où il est livré à une usine laitière.

2016-22

Vente de lait cru

55(1) Il est interdit au producteur de vendre ou de mettre en vente pour la consommation humaine du lait cru dans les cas suivants :

a) sa production, sa manutention et son stockage ne sont pas conformes au présent règlement;

b) il a été sécrété par un animal laitier durant les quinze jours qui précèdent et les trois jours qui suivent la mise à bas ou durant une période plus longue au besoin pour s'assurer que le lait cru est exempt de colostrum;

(c) is obtained from a dairy animal to which a veterinary drug or an antibiotic has been administered, during the period of medication and for such subsequent period of time as is sufficient to ensure that the raw milk is free from any veterinary drug or antibiotic residue,

(d) is abnormal milk,

(e) is not sweet and clean,

(f) shows evidence of being watery, flaky, stringy, bloody, ropy, thick, coagulated, adulterated or unsanitary,

(g) contains foreign matter, including flies, insects or vermin,

(h) contains melted fat,

(i) contains an inhibitor, veterinary drug or antibiotic residue, or any other foreign substance,

(j) is at a temperature above 4°C,

(k) otherwise exhibits abnormal odours or appearances, or

(l) cannot be agitated in the farm bulk tank.

55(2) If an inspector finds that a producer has not complied with paragraph (1)(i), the inspector shall immediately notify the producer.

55(3) If a producer's raw milk is found to contain an inhibitor or veterinary drug or antibiotic residue, the producer shall not sell or supply raw milk until a subsequent sample taken from the farm bulk tank tests negative.

2016-22

Property of the Commission

2013-84

55.1 A raw milk sample obtained by a bulk tank milk grader, milk grader or inspector under this Regulation is the property of the Commission.

2013-84

c) il a été sécrété par un animal laitier à qui a été administré un médicament vétérinaire ou un antibiotique pendant la période de traitement et toute période subséquente nécessaire pour assurer qu'il est exempt de tout résidu du médicament vétérinaire ou de l'antibiotique;

d) il est anormal;

e) il n'est pas sucré et propre;

f) il se révèle aqueux, floconneux, filant, tâché de sang, visqueux, épais, caillé, falsifié ou malsain;

g) il contient des matières étrangères, y compris des mouches, des insectes ou de la vermine;

h) il contient de la graisse fondue;

i) il contient un inhibiteur, des résidus de médicaments vétérinaires ou d'antibiotiques ou tout autre substance étrangère;

j) sa température est supérieure à 4 °C;

k) il se révèle, par ailleurs, anormal à l'odorat ou à la vue;

l) il ne peut être agité dans la citerne fixe.

55(2) S'il constate que le producteur ne s'est pas conformé à l'alinéa (1)i), l'inspecteur l'en avise immédiatement.

55(3) Il est interdit au producteur chez qui ont été dépistés dans le lait cru des inhibiteurs ou des résidus de médicaments vétérinaires ou d'antibiotiques de vendre ou de fournir le lait cru jusqu'à ce que le résultat des tests de dépistage administrés sur un autre échantillon provenant de la citerne fixe soit négatif.

2016-22

Propriété de la Commission

2013-84

55.1 L'échantillon de lait cru qu'obtient en vertu du présent règlement le préposé au classement du lait en citerne, le préposé au classement du lait ou l'inspecteur appartient à la Commission.

2013-84

TESTING OF RAW MILK

Testing of raw milk

56(1) Raw milk shall be tested by a person or a laboratory designated by the Commission.

56(2) Raw milk shall be tested at least once a month to determine

- (a) its bacterial densities,
- (b) its somatic cell count, and
- (c) its freezing temperature.

56(3) A raw milk sample shall be tested to determine its bacterial densities within 36 hours after the sample is obtained.

56(4) The methods used to test raw milk shall conform with

- (a) the methods described in the most recently published *Standard Methods for the Examination of Dairy Products* approved by the American Public Health Association,
- (b) the *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*, or
- (c) the methods approved by the International Dairy Federation, the National Liaison Group on Milk Product Quality or the Commission.

Bacterial counts

57(1) A producer's raw milk that has a standard plate count in excess of 50,000 bacteria per millilitre shall be considered unacceptable.

57(2) A producer's raw milk that has a laboratory pasteurization count in excess of 1,000 bacterial per millilitre shall be considered unacceptable.

Somatic cell count

58(1) Raw milk from cows that has a somatic cell count in excess of 400,000 cells per millilitre shall be considered unacceptable.

TEST DU LAIT CRU

Test du lait cru

56(1) Le lait cru est testé par une personne ou un laboratoire que désigne la Commission.

56(2) Le lait cru est testé au moins une fois par mois pour déterminer :

- a) sa densité bactérienne;
- b) le dénombrement des cellules somatiques;
- c) sa température de congélation.

56(3) Dans les trente-six heures de son obtention, l'échantillon de lait cru est testé pour déterminer sa densité bactérienne.

56(4) Le test du lait cru se fait conformément à l'une des méthodes suivantes :

- a) les méthodes décrites dans la version la plus récente des *Standard Methods for the Examination of Dairy Products* approuvées par l'American Public Health Association;
- b) les méthodes décrites dans l'*Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*;
- c) les méthodes approuvées par la Fédération Internationale de Laiterie, par le Groupe national de liaison sur la qualité du lait ou par la Commission.

Dénombrement des bactéries

57(1) Est réputé inacceptable le lait cru du producteur dont la numération en boîte de Pétri excède 50 000 bactéries par millilitre.

57(2) Est réputé inacceptable le lait cru du producteur dont le dénombrement des bactéries après pasteurisation en laboratoire excède 1 000 bactéries par millilitre.

Numération des cellules somatiques

58(1) Est réputé inacceptable le lait cru de vache qui affiche une numération de cellules somatiques supérieure à 400 000 cellules par millilitre.

58(2) Raw milk from goats that has a somatic cell count in excess of 1,500,000 cells per millilitre shall be considered unacceptable.

2013-84; 2016-22

Presence of water

59(1) When the freezing temperature of raw milk from cows is higher than -0.525 degrees Hortvet, water is presumed to have been added to it.

59(2) When the freezing temperature of raw milk from goats is higher than -0.554 degrees Hortvet, water is presumed to have been added to it.

2016-22

Presence of inhibitors

60(1) Raw milk giving a positive test for inhibitors or veterinary drug or antibiotic residue is deemed to contain an inhibitor.

60(2) A producer's milk shall

(a) test negative for the presence of inhibitors or veterinary drug or antibiotic residue by an approved method, or

(b) test below the Maximum Residue Level by an approved quantitative method.

Oxidized flavour

61(1) Raw milk shall be considered to have given a positive test for oxidation when it has been held at a temperature of not less than 1°C and not more than 4°C and on testing is found to have developed an oxidized flavour within 72 hours following collection from the producer's farm bulk tank.

61(2) The Commission may, on notification to a producer whose raw milk is considered to have given a positive test for oxidation, prohibit the producer from delivering, selling or offering for sale raw milk to a dairy plant, except for the purposes and the period of time specified by the Commission in the notification.

61(3) The first shipment of raw milk from a producer, subsequent to a prohibition under subsection (2), shall consist of a quantity specified by the Commission.

58(2) Est réputé inacceptable le lait cru de chèvre qui affiche une numération de cellules somatiques supérieure à 1 500 000 cellules par millilitre.

2013-84; 2016-22

Présence d'eau

59(1) Il y a présomption d'ajout d'eau au lait cru de vache lorsque sa température de congélation est supérieure à -0,525 degré Hortvet.

59(2) Il y a présomption d'ajout d'eau au lait cru de chèvre lorsque sa température de congélation est supérieure à -0,554 degré Hortvet.

2016-22

Présence d'inhibiteurs

60(1) Est réputé contenir des inhibiteurs le lait cru qui réagit positivement à la présence d'inhibiteurs ou à celle d'un résidu de médicament vétérinaire ou d'antibiotique.

60(2) Le lait d'un producteur remplit les exigences suivantes :

a) il réagit négativement à la présence d'inhibiteurs ou d'un résidu de médicament vétérinaire ou d'antibiotique par application d'une méthode approuvée;

b) il est testé sous le niveau de résidu maximum par application d'une méthode quantitative approuvée.

Saveur oxydée

61(1) Le lait cru est réputé avoir réagi positivement à un test pour oxydation lorsqu'il est maintenu à une température d'au moins 1 °C et d'au plus 4 °C et que le test révèle qu'il développe une saveur oxydée dans les soixante-douze heures de la collecte du lait dans la citerne fixe du producteur.

61(2) La Commission peut, sur avis au producteur dont le lait cru est réputé avoir réagi positivement au test pour oxydation, lui interdire la livraison, la vente ou la mise en vente à une usine laitière, sauf pendant la période et aux fins qu'elle précise dans l'avis.

61(3) La quantité du premier chargement de lait cru du producteur faisant suite à l'interdiction prévue au paragraphe (2) est celle que fixe la Commission.

Notification of test results

62(1) The Commission shall, immediately after the testing of raw milk, give notice of the test results to a producer whose raw milk

- (a) has an unacceptable standard plate count or laboratory pasteurization count,
- (b) has an unacceptable somatic cell count,
- (c) indicates that water is presumed to have been added to it,
- (d) tests positive for the presence of inhibitors or veterinary drug or antibiotic residue,
- (e) tests above the Maximum Residue Level, or
- (f) tests positive for oxidation.

62(2) A notice that is given for the reasons set out in paragraph (1)(a), (b), (c), (d), or (e) shall

- (a) be in writing,
- (b) be mailed by ordinary mail to the latest known address of the producer, and
- (c) be deemed to have been received by the producer 3 days after the date of mailing.

62(3) The Commission shall notify the Dairy Farmers of New Brunswick of the test results under subsection (1).

REPEAL**Repeal**

63 *New Brunswick Regulation 86-118 under the Dairy Products Act is repealed.*

N.B. This Regulation is consolidated to March 7, 2016.

Notification des résultats de test

62(1) Immédiatement après l'administration de tests au lait cru, la Commission notifie les résultats au producteur dont le lait cru :

- a) ou bien a une numération en boîte de Pétri ou un dénombrement des bactéries après pasteurisation en laboratoire inacceptable;
- b) ou bien a une numération des cellules somatiques inacceptable;
- c) ou bien indique qu'il y a présomption d'ajout d'eau;
- d) ou bien réagit positivement à la présence d'inhibiteurs ou à celle d'un résidu de médicament vétérinaire ou d'antibiotique;
- e) ou bien est testé au-dessus du niveau de résidu maximum;
- f) ou bien réagit positivement à un test pour oxydation.

62(2) La notification qui est donnée pour les raisons prévus à l'alinéa (1)a), b), c), d) ou e) est :

- a) donnée par écrit;
- b) envoyée par courrier ordinaire à la dernière adresse connue du producteur;
- c) réputée avoir été reçue par le producteur trois jours après sa mise à la poste.

62(3) La Commission avise les Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick des résultats des tests visés au paragraphe (1).

ABROGATION**Abrogation**

63 *Est abrogé le Règlement du Nouveau-Brunswick 86-118 pris en vertu de la Loi sur les produits laitiers.*

N.B. Le présent règlement est refondu au 7 mars 2016.