



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-140**

under the

**PUBLIC HEALTH ACT
(O.C. 2009-459)**

Filed November 20, 2009

Regulation Outline

Citation.	1
Definition of “abattoir”.	2
Compliance	3
General physical standards	4
Floors.	5
Catch basin.	6
Walls.	7
Outside openings.	8
Rails, racks and hooks.	9
Tables, benches, blocks and containers	10
Thermometer	11
Removal of carcasses.	12
Walls must be clean.	13
Washing of floors.	14
Cleaning of meat blocks.	15
Washing of utensils after slaughtering.	16
Storing of hides.	17
Disposal of blood and manure.	18
Dogs and cats not admitted on site.	19
Vehicles transporting meat.	20
Wrapping for transportation.	21
Stamping with non-toxic substance.	22
Rendering - odours.	23
Dead or dying animals	24
Commencement.	25

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-140**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE
(D.C. 2009-459)**

Déposé le 20 novembre 2009

Sommaire

Titre.	1
Définition « abattoir ».	2
Respect du présent règlement.	3
Caractéristiques physiques d’un abattoir.	4
Planchers.	5
Bassin de captage.	6
Murs.	7
Ouvertures.	8
Tringles, étagères et crochets.	9
Tables, bancs, étals et récipients.	10
Thermomètre.	11
Enlèvement des carcasses.	12
Murs doivent être propres.	13
Lavage des planchers	14
Nettoyage des planches à dépecer	15
Lavage des ustensiles après l’abattage.	16
Entreposage des peaux.	17
Élimination du sang et du fumier.	18
Chiens et chats non admis.	19
Véhicules qui transportent de la viande.	20
Emballage.	21
Estampille non toxique.	22
Fonte – odeurs.	23
Animaux morts ou mourants.	24
Entrée en vigueur.	25

Under section 68 of the *Public Health Act*, the Lieutenant-Governor in Council makes the following Regulation:

Citation

1 This Regulation may be cited as the *Abattoir Regulation - Public Health Act*.

Definition of “abattoir”

2 In this Regulation, “abattoir” includes slaughterhouses and any place where cattle, sheep, swine, poultry or other animals are killed for use as food.

Compliance

3 A person who is licensed to operate an abattoir shall ensure compliance with the requirements of this Regulation.

General physical standards

4 An abattoir shall be

- (a) located in a place free from conditions that might injuriously affect the sanitary operation of the plant,
- (b) fully lighted,
- (c) equipped with a refrigerated room capable of maintaining a temperature between 0 °Celsius and 4 °Celsius,
- (d) equipped with a killing room for the purpose of slaughtering animals, and
- (e) provided with adequate space for the purpose of holding livestock before slaughtering.

Floors

5 All floors in an abattoir shall be smooth, impervious to liquids and adequately drained.

Catch basin

6 A catch basin in an abattoir shall not be located in any room where animals are slaughtered or meat is processed or stored.

En vertu de l'article 68 de la *Loi sur la santé publique*, le lieutenant-gouverneur en conseil prend le règlement suivant :

Titre

1 *Règlement sur les abattoirs - Loi sur la santé publique*.

Définition « abattoir »

2 Dans le présent règlement « abattoir » s'entend d'un lieu où des animaux des espèces bovines, ovines, porcines ou autres ou encore de la volaille sont abattus pour fins de consommation.

Respect du présent règlement

3 Il incombe au titulaire autorisé à exploiter un abattoir de s'assurer que les exigences du présent règlement soient respectées.

Caractéristiques physiques d'un abattoir

4 Chaque abattoir doit être :

- a) situé dans un endroit exempt de toutes conditions susceptibles de nuire à l'exploitation saine de l'établissement;
- b) entièrement éclairé;
- c) muni d'une pièce frigorifique où la température peut se maintenir entre 0 °Celsius et 4 °Celsius;
- d) muni d'une salle réservée à l'abattage des animaux;
- e) suffisamment grand pour y garder les animaux avant l'abattage.

Planchers

5 Tous les planchers d'un abattoir doivent avoir une surface lisse, imperméable et bien drainée.

Bassin de captage

6 Il est interdit dans un abattoir de placer un bassin de captage dans une pièce réservée à l'abattage des animaux ou à la transformation ou à l'entreposage de la viande.

Walls

7 The walls of all killing rooms in an abattoir shall be made of smooth material which is impervious to liquids and shall be not less than 1.5 metres high.

Outside openings

8 All outside openings in an abattoir shall be effectively screened to prevent the entry of flies and other insects during the period from the first day of May to the first day of November, inclusive, in each year.

Rails, racks and hooks

9 Rails, racks and hooks in an abattoir shall be

- (a) constructed of metal,
- (b) kept clean, sanitary and in good repair, and
- (c) arranged to prevent contact by the meat with the wall or floor.

Tables, benches, blocks and containers

10 Tables, benches, blocks and containers in an abattoir shall be

- (a) suitably constructed,
- (b) free of any crack or crevice, and
- (c) kept clean, sanitary and in good repair.

Thermometer

11 A refrigerated room or storage room in an abattoir shall be equipped with an accurate thermometer.

Removal of carcasses

12 Carcasses shall be removed from a killing room immediately after slaughter and dressing and placed under refrigeration.

Walls must be clean

13 All walls and other surfaces in an abattoir shall be kept clean and scraped at all times.

Murs

7 Les murs des salles d'abattage d'un abattoir doivent être construits avec des matériaux lisses et imperméables et mesurer au moins 1,5 mètre et demi de hauteur.

Ouvertures

8 Toutes les ouvertures d'un abattoir donnant à l'extérieur doivent être munies de moustiquaires du 1^{er} mai au 1^{er} novembre inclusivement, de manière à empêcher l'entrée des mouches et autres insectes.

Tringles, étagères et crochets

9 Les tringles, étagères et crochets dans un abattoir doivent être

- a) fabriqués en métal;
- b) tenus en bon état de propreté, de salubrité et de réparation;
- c) disposés de manière à empêcher tout contact de la viande avec le mur ou le plancher.

Tables, bancs, étals et récipients

10 Les tables, bancs, étals et récipients dans un abattoir doivent être

- a) fabriqués de façon appropriée;
- b) exempts de toute fente ou crevasse;
- c) tenus en bon état de propreté, de salubrité et de réparation.

Thermomètre

11 Une pièce frigorifique ou une salle d'entreposage d'un abattoir doit être munie d'un thermomètre précis.

Enlèvement des carcasses

12 Les carcasses doivent être enlevées de la salle d'abattage dès après l'abattage et l'habillage et réfrigérées.

Murs doivent être propres

13 Les murs et autres surfaces dans un abattoir doivent être propres et ravalés en tout temps.

Washing of floors

14 All floors in an abattoir shall be thoroughly washed each day as soon as the slaughtering has been completed.

Cleaning of meat blocks

15 All cutting and meat blocks in an abattoir shall be cleaned and sanitized immediately after each use.

Washing of utensils after slaughtering

16 Immediately after completion of slaughtering, all utensils shall be washed and sanitized and stored in a sanitary manner.

Storing of hides

17 Hides shall be stored in a separate room constructed and maintained in the abattoir for that purpose.

Disposal of blood and manure

18 All blood, manure and offal shall be disposed of in an acceptable manner so as not to create a health hazard.

Dogs and cats not admitted on site

19 Dogs and cats shall not be permitted in an abattoir.

Vehicles transporting meat

20 All vehicles used to transport meat from an abattoir shall be maintained in a sanitary manner at all times and shall be covered, closed or fastened so that the meat is protected from the rays of the sun, dust, dirt, flies and other contamination.

Wrapping for transportation

21 Carcasses or portions of carcasses shall be individually wrapped in clean disposable wrappers for transportation.

Stamping with non-toxic substance

22 If a mark or stamp is applied directly to meat, the mark or stamp shall be made of a non-toxic substance.

Rendering - odours

23 If the process of rendering takes place in an abattoir, the abattoir shall be equipped with adequate facilities in

Lavage des planchers

14 Les planchers de l'abattoir doivent être lavés à fond chaque jour, dès que l'abattage est terminé.

Nettoyage des planches à dépecer

15 Les planches à découper et les étals de boucherie dans un abattoir doivent être nettoyés et assainis après chaque usage.

Lavage des ustensiles après l'abattage

16 Les ustensiles doivent être lavés, assainis et rangés d'une façon sanitaire, dès après l'abattage.

Entreposage des peaux

17 Les peaux doivent être rangées dans l'abattoir dans une pièce distincte aménagée et entretenue à cette fin.

Élimination du sang et du fumier

18 Le sang, le fumier et les issues doivent être éliminés d'une manière acceptable, de façon à ne pas constituer un danger pour la santé.

Chiens et chats non admis

19 L'accès des abattoirs est interdit aux chiens et aux chats.

Véhicules qui transportent de la viande

20 Tous les véhicules servant au transport de la viande en provenance d'un abattoir doivent être gardés en constant état de salubrité et être couverts, fermés ou aménagés de manière à protéger la viande des rayons du soleil, de la poussière, de la saleté, des mouches et d'autres sources de contamination.

Emballage

21 Les carcasses, entières ou partielles, doivent être emballées individuellement pour le transport dans un emballage propre jetable.

Estampille non toxique

22 Toute marque ou estampille apposée directement sur la viande doit être constituée d'une substance non toxique.

Fonte – odeurs

23 Un abattoir où s'effectue la fonte doit disposer d'installations suffisantes en bon état de fonctionnement pour éliminer les odeurs nauséabondes qui en émanent.

good working order for the suppression of objectionable odours from the process.

Dead or dying animals

24 No dead or dying animal shall be permitted entry into an abattoir and the flesh of that animal shall not be used in any way for human consumption.

Commencement

25 *This Regulation comes into force on November 20, 2009.*

Animaux morts ou mourants

24 Il est interdit de laisser entrer un animal mort ou mourant dans un abattoir et d'en utiliser la chair pour la consommation humaine.

Entrée en vigueur

25 *Le présent règlement entre en vigueur le 20 novembre 2009.*

QUEEN'S PRINTER FOR NEW BRUNSWICK © IMPRIMEUR DE LA REINE POUR LE NOUVEAU-BRUNSWICK

All rights reserved/Tous droits réservés