

article employé comme nourriture ou breuvage par l'homme et tout ingrédient destiné à être mêlé à la nourriture ou à la boisson de l'homme, pour toutes sortes de fins;

(g) Le mot "inspecteur" désigne un inspecteur nommé d'après l'acte;

(h) Le mot "règlements" signifie des règlements faits d'après les clauses de l'acte;

(i) Le mot "portions" signifie les morceaux coupés d'habitude, connus sous les noms de côtés, quartiers, épaules, jambons, poitrines, etc. et aussi des organes entiers, tels que langues, foles, coeurs, etc.;

(j) Le mot "produits" signifie les aliments préparés au moyen de carcasses ou de portions;

(k) Les mots "Canada Approved" (approuvés au Canada) signifient que les carcasses, portions ou produits mangeables ainsi marqués ont été inspectés et trouvés bons pour l'alimentation;

(l) Le mot "Rejected" (rejeté) signifie que les carcasses ou portions ainsi marquées peuvent être converties en saindoux ou en sulf;

(m) Le mot "Condemned" (condamné) signifie que les carcasses, portions ou produits ainsi marqués ne conviennent pas à l'alimentation et doivent être détruits quand ils sont destinés à l'alimentation.

II.—Les règlements suivants ne s'appliqueront pas à tout établissement concerné par l'acte dans lequel les seuls produits préparés pour l'alimentation d'exportation ou emmagasinés pour l'exportation sont du poisson, des fruits ou des légumes.

III.—Tout animal abattu et toutes les carcasses ou produits qui en dérivent, préparés pour l'alimentation, devront être inspectés et manipulés tel qu'il est exigé dans ces règlements.

IV.—Le propriétaire ou le gérant de tout établissement d'abatage d'animaux ou qui prépare les carcasses ou des portions de ces animaux pour l'alimentation et qui sont destinées au commerce d'exportation, peut adresser une demande au ministre pour l'inspection conformément aux clauses de l'Acte sur les Viandes et les Conserves Alimentaires. Cette demande devra être écrite et donner des renseignements sur la location, la capacité par jour, l'espèce des animaux abattus, la quantité de viandes et de produits qui en dérivent exportés. Des blancs de demande seront fournis par le vétérinaire-directeur-gérant sur demande.

Sur réception d'une demande telle que ci-dessous, le ministre peut, après s'être convaincu que les faits sont tels qu'indiqués et que la condition sanitaire de l'établissement formulant la demande est satisfaisante, prendre des mesures pour qu'une inspection soit faite d'après les termes de l'Acte sur les Viandes et les Conserves Alimentaires.

V.—Afin qu'une marque distinctive soit mise sur toutes les carcasses, portions ou produits d'animaux abattus ou préparés pour l'alimentation, dans tout établissement où l'inspection est maintenue, le ministre assignera à tel établissement un numéro qui devra être employé avec la Couronne et les mots "Canada Approved", pour marquer toutes les carcasses, portions ou produits qui en dérivent, admis comme convenant à l'alimentation. Des établissements succursales peuvent employer le même numéro, en plaçant une lettre de série conjointement avec ce numéro.

VI.—Aux établissements soumis à l'inspection, le ministre devra nommer un inspecteur chargé de l'inspection, détachant aussi les assistants qui peuvent être jugés nécessaires.

Les inspecteurs, quand ils sont en fonctions, devront porter un signe distinctif (badge), fourni par le Département de l'Agriculture.

VII.—Les établissements où l'inspection est maintenue devront fournir des accommodations convenables aux inspecteurs, accommodations qui comprendront l'usage exclusif d'une salle ou de salles propres à faire des bureaux, ainsi que les accessoires qui peuvent être exigés pour la conduite convenable du département ayant rapport à un tel établissement.

L'inspecteur en charge devra être tenu pleinement informé par la direction de tous les détails regardant le fonctionnement actuel de l'établissement et un tel fonctionnement ne sera pas permis, dans aucune circonstance, sans la connaissance de l'inspecteur en charge et soit sous sa surveillance, soit celle d'un inspecteur détaché par lui dans ce but.

Chaque arrangement raisonnable doit être fait en ce qui concerne les heures de travail et autres détails, pour la commodité mutuelle de la direction et des officiers du département.

Cette section devra mentionner spécialement les petits établissements situés dans la même ville ou très rapprochés l'un de l'autre, quand deux ou plus de ces établissements sont sous la direction du même inspecteur.

VIII.—Tous les établissements inspectés devront être convenablement éclairés et aérés. Tous les ustensiles tels que tables, trucks, cuves, machines, récipients, etc., doivent être tenus propres et en conditions sanitaires. Tous les procédés de production devront être exécutés soigneusement et avec une propreté stricte et sous la surveillance d'un inspecteur.

Les salles dans lesquelles des carcasses, parties ou produits qui en dérivent sont préparés, devront être blanchies à la chaux fréquemment ou peintes et devront contenir des facilités pour nettoyer tout l'outillage.

Des employés de l'établissement engagés pour la manipulation des aliments devront être exempts de tuberculose ou

d'autres maladies contagieuses et devront observer telles règles générales concernant la salubrité qui pourront être jugées nécessaires par l'inspecteur en charge.

Aucune carcasse ni aucune de ses parties entrant dans la production des aliments ne devra venir en contact avec quoi que ce soit qui puisse les contaminer ou les détériorer.

Les vêtements de dessus dont se servent les employés pour protéger leurs vêtements ou leur personne devront être d'un tissu qui se nettoie facilement.

Les vestiaires et les lavabos devront être grands, sanitaires et complètement outillés et devront être complètement séparés de toute chambre ou compartiment employés pour l'emmagasinage ou la production des aliments.

Les cours et les hangars appartenant à tout établissement ou employés par cet établissement, devront être maintenus dans une condition propre, confortable et sanitaire, et ne devront pas être employés pour l'engraissement des pores ou d'autres animaux, et on ne devra pas utiliser pour la nourriture des animaux des issues ou tout autre déchet provenant de l'établissement.

Les inspecteurs en charge de chaque établissement indiqueront au gérant ou au propriétaire tous les changements nécessaires dans les conditions sanitaires, et ils devront faire un rapport hebdomadaire au vétérinaire-directeur-gérant sur l'observation générale de cette section.

Les inspecteurs sont autorisés à refuser l'inspection si les conditions sanitaires ne sont pas observées.

IX.—Les inspecteurs en charge des établissements devront fournir au vétérinaire-directeur-gérant tels rapports journaliers et autres qui peuvent être exigés.

Les propriétaires des établissements devront fournir à l'inspecteur en charge, sur demande, des renseignements exacts concernant la réception d'animaux vivants, les expéditions et les produits en mains.

X.—Tout animal qui doit être abattu devra être examiné par un inspecteur vétérinaire dans les cours ou enclos de l'établissement avant d'entrer dans la salle d'abatage. Ces établissements devront fournir des facilités convenables pour séparer les animaux en bonne santé de ceux qui offrent des symptômes de maladie ou qui sont suspects d'être affectés de maladie.

Les seuls animaux déclarés en bon état à l'inspection devront être abattus à l'abatage régulier.

Les animaux trouvés atteints de maladie ou suspectés d'être malades devront porter à l'oreille gauche une plaque de métal portant le mot "held" (retenu) et abattus séparément à la fin de l'abatage régulier.

Les animaux connus comme estropiés et "downers" devront être indiqués par une plaque métallique "held" (retenu)