

Par le Docteur S. Boucher, Directeur du Bureau Municipal  
d'Hygiène et de Statistique.

Le 8 mars, 1915.

A. M. le Président et MM. les Membres du  
Bureau des Commissaires,

Messieurs:—

J'ai l'honneur de faire rapport à votre Bureau, conformément aux demandes concernant la question du bon lait:

1° Par résolution No 25314, concernant une interpellation du Conseil, au sujet d'un article paru dans le journal le "Star";

2° Par résolution No 25413, concernant une interpellation du Conseil, concernant l'inspection du lait;

3° Par résolution No 25365, concernant une lettre du "Montreal Local Council of Women", transmettant certaines suggestions, en rapport avec la fourniture du lait à Montréal.

Parce que la question du lait est très complexe et que l'on ne peut tirer aucune conclusion si l'on n'en considère qu'une partie, il sera préférable d'étudier l'organisation actuelle du Département de l'Hygiène concernant l'inspection de cette denrée alimentaire, ce qui nous permettra de mieux juger sa valeur et le contrôle qu'elle permet d'exercer.

Comme tout système est susceptible de progrès, il nous sera permis de terminer notre examen par des suggestions pratiques, qui, si elles sont agréées, pourraient contribuer à l'amélioration de l'état présent.

#### INSPECTION.

Le service de l'Inspection du Lait se compose d'un chef, d'un secrétaire de bureau, et de treize employés, divisés en deux groupes, l'un de sept inspecteurs pour la campagne, l'autre de six pour la Ville.

A la campagne, les sept inspecteurs qui parcourent la campagne sont attachés chacun à un district d'inspection et visitent toutes les fermes d'où est expédié du lait à la Ville; c'est dire que le territoire de production est divisé suivant un plan en sept districts, de manière à donner à chaque inspecteur une quantité égale d'ouvrage, certains districts sont plus grands à parcourir, d'autres contiennent un plus grand nombre de fermes à visiter.

Dans ces 7 districts il y a plus de 7,000 cultivateurs qui expédient du lait ou de la crème, ce qui donne une moyenne de 1000 fermes à visiter, par inspecteur, par année, soit à 230 jours d'ouvrage, 4.34 fermes par jour.

L'inspecteur se rapporte au bureau quotidiennement, par carte postale, sur laquelle il donne un compte-rendu du travail de la journée, et indique l'endroit où il se rendra le lendemain.

Le travail de l'inspecteur consiste:

(A) A examiner avec soin le troupeau, l'étable et ses dépendances, la laiterie, les ustensiles qui servent à la manipulation du lait, la glacière, l'approvisionnement d'eau, la nourriture des animaux, etc., et à constater si le tout est conforme aux règlements du Conseil d'Hygiène de la Province de Québec.

Ces règlements couvrent très bien les exigences que l'on peut avoir, ce sont les articles 46 à 49p;

Il note sur une feuille-régitre l'état de santé des vaches, les conditions de propreté des animaux, de l'étable et des environs, de la laiterie, des ustensiles, etc., la qualité de l'eau et de la nourriture des animaux, en général l'état sanitaire dans lequel vit le troupeau; espace cube par tête d'animal, éclairage de l'étable, ventilation, construction, disposition des fumiers, etc. Ce régitre est fait en triplicata; une copie est donnée au propriétaire de l'établissement visité, une autre est envoyée au laitier de la Ville qui achète le lait qui provient de cette ferme; l'autre est envoyée au Bureau d'Hygiène pour être mise en file et consultée afin de pouvoir faire la

By Dr. Boucher, Medical Officer of Health.

March the 8th, 1915.

To the President and Members of the  
Board of Commissioners.

Gentlemen:—

I have the honour to report as follows on the question of good milk, in compliance with:

1° Resolution No. 25314 concerning a question put by a member of the Council anent an article which appeared in the "Star";

2° Resolution No. 25413 concerning a question put by a member of the Council re milk inspection;

3° Resolution No. 25365 concerning a communication from the Montreal Local Council of Women, making certain suggestions in connection with the milk supply in Montreal.

As the milk question is a most complex matter and as no conclusion can be drawn if only a part thereof is considered, it will be preferable to acquaint you with the present organization of the Health Department as regards the inspection of this article of food, and thereby enable you to better judge of its efficiency and of the control we are able to exercise under the existing conditions.

Inasmuch as every system is susceptible of improvement, we will take the liberty of concluding our remarks by a few practical suggestions, which, if carried into effect, might contribute in improving the supply of milk.

#### INSPECTION.

The staff of the Milk Inspection Division consists of a Superintendent, a secretary and 13 inspectors, seven for the country and six for the City.

In the country, the 7 inspectors are each attached to an inspection district and visit all the farms from which milk is shipped to the City, that is to say the territory within which milk is produced is divided, according to a plan, into 7 districts so as to give each inspector an equal amount of work. Certain districts are more extensive, others contain a larger number of farms to be visited.

In these 7 districts, there are over 7,000 farmers who ship milk or cream, which gives an average of 1000 farms to be visited by each inspector, each year, or 4.34 farms per day (there being 230 working days).

The inspector reports to the office daily by mailing a post-card, on which he gives an account of the day's work and indicates the place where he will go on the following day.

The work of the inspector consists:

(A) In carefully examining the herd, the stable and out-buildings, the dairy, the utensils used for handling the milk, the refrigerator, the water supply, the feed, etc., and in ascertaining whether the whole is in accordance with the by-laws of the Board of Health of the Province of Québec.

Articles 46 to 49p of these by-laws meet all requirements.

He notes on a register the state of health of the cows, the condition of the animals, of the stable and surroundings, of the dairy, of the utensils, etc., as to cleanliness, the quality of the water and feed, and generally the conditions in which the herd is kept from a sanitary standpoint; the cubic space per animal, the lighting of the stable, the ventilation, construction, the disposal of manure, etc. Three copies of this register are made; one is delivered to the owner of the establishment visited, one is sent to the milkman, in the City, who buys the milk from such farm and the other is transmitted to the Board of