

a) Le nombre d'animaux occupant une vacherie sera limité, de manière à assurer un cube d'air d'au moins 800 pieds à chaque animal. Ce cube d'air pourra être réduit à 600 pieds, si le bureau municipal le permet après avoir constaté qu'il existe une ventilation de l'étable, qu'il aura jugée suffisante.

2 Rapport de la Commission du Bon Lait.

b) Les vacheries seront éclairées par des fenêtres, dont la surface vitrée devra être égale au moins à un dixième de la surface du sol.

c) Le sol de l'étable doit être étanche et doit incliner vers une rigole, qui aura au moins 6 pouces de profondeur. Cette rigole sera prolongée jusqu'en dehors de l'étable, à moins que l'étable soit reliée à une canalisation d'égout et que la rigole s'y déverse.

d) Tout branchement d'égout pénétrant dans une étable sera muni d'une esse de sûreté.

e) L'intérieur de l'étable sera blanchi à la chaux au moins une fois l'an, à moins qu'il ne soit peinturé à l'huile, et dans ce dernier cas, un lavage complet remplacera le blanchissage prescrit ci-dessus.

20 Le fumier sera enlevé trois fois par jour, les vaches devront être pourvues d'une litière qui sera changée tous les jours, et l'étable sera entièrement nettoyée une fois par semaine.

30 La traite et les manipulations du lait ou des ustensiles devront être faites de manière à ce que le lait soit à l'abri des souillures fécales ou autres.

a) La traite ne devra pas se faire moins d'une heure après qu'on aura remué la litière, le fourrage, le fumier, etc.

b) Avant de traire les vaches, on devra leur laver et leur assécher le pis et les trayons.

c) Les personnes qui traient les vaches devront se laver et s'assécher les mains avant l'opération.

d) Pendant la traite il est interdit formellement à l'organisateur de se cracher dans les doigts.

e) Si par accident le lait d'un vaisseau venait à être souillé, le contenu de ce vaisseau ne devra pas être livré à la consommation.

40 Le lait des vaches atteintes d'aucune maladie ne sera pas vendu tant que dure la maladie et la convalescence. Il en sera de même du lait produit pendant les trente jours qui précéderont la parturition et pour au moins les dix jours qui la suivront.

50 L'eau dont on se servira pour abreuer les vaches devra être pure et exempte de toute contamination.

L'abreuvoir commun est interdit dans les étables, chaque vache devant avoir une auge particulière et séparée.

60 Les puits où l'on prend l'eau destinée aux vaches ne doivent jamais être creusés dans le sous-sol d'une étable, ils ne doivent pas non plus être situés à une distance moindre de quarante pieds de toute étable ou porcherie et de tout amas de fumiers ou de déchets.

70 Il est interdit de donner comme nourriture aux vaches laitières, des eaux de cuisine, des rebuts solides ou liquides provenant des distilleries, brasseries ou vinaigrieres, ni aucune substance en état de putréfaction ou de fermentation.

Cependant les municipalités peuvent permettre les *drèches sèches*, après avoir constaté que les brasseries sont aménagées de manière à les sécher efficacement.

80 La laiterie où l'on dépose et où l'on conserve le lait destiné au commerce, doit être un appartement séparé et spécial ne servant qu'à cet usage. Cette laiterie doit être située à 100 pieds au moins de toute étable, porcherie, lieu d'aisance, amas de fumiers ou de déchets.

Le sol, les murs et les plafonds, devront être en matériaux

que l'on pourra laver à grande eau, ou blanchir à la chaux, et ce lavage ou blanchissage devra être fait au moins deux fois l'an.

90 Les fenêtres et les portes des laiteries ou de tout établissement où l'on manipule le lait seront protégées par des moustiquaires.

100 Tous les bidons, vaisseaux et ustensiles à l'usage de la traite et de la laiterie devront être en métal et leurs jointures parfaitement bien remplies et soudées. Ces ustensiles ne devront servir à aucun autre usage et doivent être nettoyés et lavés après chaque service, conservés dans un endroit propre à l'abri des poussières, et de plus, rincés à l'eau bouillante au moment de s'en servir de nouveau.

110 Immédiatement après la traite, le lait doit être refroidi à 50° Fahrenheit et maintenu à cette température jusqu'à la livraison, chaque producteur devra avoir pour cette fin une glacière convenable.

120 Il est interdit de livrer au consommateur, du lait dont l'âge dépasse (24) vingt-quatre heures, à moins qu'il ne s'agisse de lait qui, immédiatement après la traite et sur le lieu de production, aura été stérilisé à 160° Fahrenheit et conservé sur la glace jusqu'à livraison, ou qui aura subi tout autre traitement qui pourra être approuvé par le Conseil d'hygiène de la Province de Québec.

130 Quand les vaches sont mises à l'étable, on doit leur tondre le pis et l'arrière train et les panser tous les jours.

140 Tous les animaux accusant des symptômes de maladies doivent être isolés du troupeau immédiatement, et le lait de ces animaux ne doit pas être mis en vente avant que le vétérinaire n'en ait donné l'autorisation.

150 Deux fois par année, un vétérinaire compétent fera subir au troupeau de tout producteur de lait l'épreuve de la tuberculine et tout animal reconnu tuberculeux sera isolé du troupeau et son lait ne pourra plus être utilisé.

160 Deux fois par année, un vétérinaire compétent fera l'examen du troupeau du producteur de lait et lui délivrera un certificat de bon état de santé du troupeau.

170 Quand un producteur de lait achète des vaches laitières, avant de les admettre dans son troupeau, il devra leur faire subir l'épreuve de la tuberculine par un vétérinaire compétent et se procurer un certificat concernant leur santé.

180 Aucun lait devant servir à la consommation ne pourra être transporté à une température dépassant 40° F.

190 Lorsqu'un cas de maladie contagieuse se déclare dans la famille ou le personnel d'un producteur de lait, ce dernier devra notifier le bureau d'hygiène provincial et cesser son commerce jusqu'à ce qu'il en ait obtenu une autorisation écrite.

(A suivre)

