



**NEW BRUNSWICK  
REGULATION 2009-139**

**under the**

**PUBLIC HEALTH ACT  
(O.C. 2009-458)**

*Filed November 20, 2009*

Regulation Outline

**CITATION**  
Citation. . . . .1

**DEFINITIONS**  
Definitions. . . . .2  
Act — Loi  
cleaning in place — nettoyage sur place  
dairy plant — laiterie  
equipment — équipement  
milk tank truck — camion-citerne à lait  
pasteurization — pasteurisation  
sanitize — désinfection

**EXEMPTION**  
Exemption. . . . .3

**STANDARD OF MILK SOLD FOR PROCESSING**  
Standard of milk sold for processing. . . . .4

**TRANSPORTATION OF MILK**  
Duties of licensee. . . . .5  
General requirements - milk tank truck. . . . .6  
Other requirements - milk tank truck. . . . .7  
Washing and sanitization between loads. . . . .8  
Washing and sanitization after last load. . . . .9

**DAIRY PLANTS**  
Duty of licensee. . . . .10  
Location of dairy plant. . . . .11

**PHYSICAL STANDARDS - BUILDINGS**  
Good construction and access. . . . .12  
Outside openings screened. . . . .13  
Lights and ventilation. . . . .14  
Floors. . . . .15  
Walls and ceilings. . . . .16  
Separate rooms. . . . .17

**EQUIPMENT**  
General requirements. . . . .18  
Storage of clean utensils and containers. . . . .19  
Inlet and outlet valve and pipe connection . . . . .20

**RÈGLEMENT DU  
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-139**

**pris en vertu de la**

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE  
(O.C. 2009-458)**

*Déposé le 20 novembre 2009*

Sommaire

**TITRE**  
Titre. . . . .1

**DÉFINITIONS**  
Définitions. . . . .2  
assainissement — sanitize  
camion-citerne à lait — milk tank truck  
équipement — equipment  
laiterie — dairy plant  
Loi — Act  
nettoyage sur place — cleaning in place  
pasteurisation — pasteurization

**EXEMPTION**  
Exemption. . . . .3

**NORMES APPLICABLES AU LAIT VENDU  
POUR LA TRANSFORMATION**  
Lait vendu en vue de la transformation. . . . .4

**TRANSPORT DU LAIT**  
Obligation du titulaire . . . . .5  
Exigences quant au camion-citerne à lait. . . . .6  
Exigences minimales relatives aux camions-citerne à lait . . . . .7  
Lavage et assainissement après chaque chargement. . . . .8  
Lavage et assainissement après le dernier chargement . . . . .9

**LAITERIES**  
Obligation du titulaire . . . . .10  
Emplacement de la laiterie. . . . .11

**CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES - BÂTIMENTS**  
Bonne construction et accès. . . . .12  
Moustiquaires. . . . .13  
Éclairage et ventilation . . . . .14  
Planchers. . . . .15  
Murs et plafonds. . . . .16  
Pièces distinctes. . . . .17

**ÉQUIPEMENT**  
Exigences d'ordre général . . . . .18  
Rangement des ustensiles et des contenants propres. . . . .19  
Vannes d'admission et de sortie et raccords . . . . .20

Milk piping and connections. . . . .	.21
Thermometers. . . . .	.22
Formation of foam. . . . .	.23
Cooling facilities and cold storage. . . . .	.24
Regenerative heater-coolers. . . . .	.25
Use of solder . . . . .	.26
<b>OPERATIONS</b>	
Cans of unpasteurized milk. . . . .	.27
Filtering of milk before pasteurization. . . . .	.28
Requirements for bottling and capping milk. . . . .	.29
Capping or sealing by mechanical equipment. . . . .	.30
Temperature of milk. . . . .	.31
Temperature recording. . . . .	.32
Cover of pasteurizer. . . . .	.33
No contact between unpasteurized and pasteurized milk. . . . .	.34
Cleaning and sanitizing. . . . .	.35
Cleaning of equipment used for pasteurization. . . . .	.36
Pasteurizing and processing under direct supervision. . . . .	.37
No products other than milk products. . . . .	.38
Containers for unpasteurized milk or milk products. . . . .	.39
<b>STANDARD FOR PASTEURIZED MILK</b>	
Bacteriological standard. . . . .	.40
<b>COMMENCEMENT</b>	
Commencement. . . . .	.41

Tuyauterie laitière et les raccords. . . . .	.21
Thermomètres. . . . .	.22
Formation d'écumes. . . . .	.23
Installations de refroidissement et de conservation par le froid. . . . .	.24
Appareils de chauffage et de refroidissement régénérateurs . . . . .	.25
Soudure interdite. . . . .	.26
<b>OPÉRATIONS</b>	
Bidons de lait non pasteurisé. . . . .	.27
Filtrage du lait avant la pasteurisation . . . . .	.28
Emballage et encapsulage. . . . .	.29
Encapsulage et scellage mécanique. . . . .	.30
Température du lait. . . . .	.31
Enregistrement de la température. . . . .	.32
Couverture du réservoir de pasteurisation. . . . .	.33
Aucun contact entre le lait pasteurisé et le lait non pasteurisé. . . . .	.34
Nettoyage et assainissement . . . . .	.35
Nettoyage des pièces utilisées dans la pasteurisation. . . . .	.36
Pasteurisation et transformation sous supervision directe. . . . .	.37
Seulement des produits laitiers . . . . .	.38
Contenants de lait ou de produits non pasteurisés. . . . .	.39
<b>NORMES DE PASTEURISATION</b>	
Normes bactériologiques. . . . .	.40
<b>ENTRÉE EN VIGUEUR</b>	
Entrée en vigueur. . . . .	.41

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

### CITATION

#### Citation

1 This Regulation may be cited as the *Dairy Plant and Transportation of Milk Regulation - Public Health Act*.

### DEFINITIONS

#### Definitions

2 The following definitions apply in this Regulation.

“Act” means the *Public Health Act*. (*Loi*)

“cleaning in place” means the cleaning and sanitizing of equipment in a dairy plant without dismantling. (*nettoyage sur place*)

“dairy plant” includes every plant in which milk, cream or milk products are pasteurized and every building, machine, equipment and appurtenance employed in or necessary for the pasteurization, heating, storing, cooling, processing, packaging or handling of milk in such plant and forming part of or connected with the plant, and if milk is pasteurized in any part of a plant, the entire plant is deemed to be a dairy plant. (*laiterie*)

“equipment” means any appliance, apparatus or device that is used in the operation of a dairy plant, but does not include utensils. (*équipement*)

“milk tank truck ” means a motor vehicle having a tank used only for the purpose of hauling milk from farm bulk tanks to dairy plants or from one dairy plant to another dairy plant. (*camion-citerne à lait*)

“pasteurization” means the process of heating every particle of milk

(a) to a temperature of at least 62 °Celsius and holding it at that temperature for not less than 30 minutes, or

(b) to a temperature of at least 72 °Celsius and holding it at that temperature for not less than 16 seconds,

and cooling it immediately after to a temperature of 10 °Celsius or lower. (*pasteurisation*)

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

### TITRE

#### Titre

1 *Règlement sur les laiteries et le transport du lait - Loi sur la santé publique*.

### DÉFINITIONS

#### Définitions

2 Les définitions suivantes s’appliquent au présent règlement.

« assainissement » Traitement bactéricide efficace des surfaces propres de l’équipement et des ustensiles par un procédé détruisant les microorganismes, y compris les bactéries pathogènes. (*sanitize*)

« camion-citerne à lait » Véhicule à moteur muni d’une citerne qui ne sert qu’à transporter le lait des citernes fixes des fermes vers les laiteries ou d’une laiterie à une autre. (*milk tank truck*)

« équipement » Appareil, dispositif, batterie ou instrument qui est ou peut être utilisé lors des opérations effectuées dans une laiterie, sauf les ustensiles. (*equipment*)

« laiterie » S’entend des installations où du lait, de la crème ou des produits laitiers sont pasteurisés et chaque bâtiment, machine, équipement et dépendance servant ou nécessaire à la pasteurisation, au chauffage, à l’emmagasiner, au refroidissement, à la transformation, au conditionnement ou à la manutention du lait dans ces installations et qui en fait partie ou y est attaché et, lorsque le lait est pasteurisé dans une partie quelconque des installations, l’ensemble des installations est considéré comme une laiterie. (*dairy plant*)

« Loi » La *Loi sur la santé publique*. (*Act*)

« nettoyage sur place » Nettoyage et assainissement de l’équipement, sans démontage, dans une laiterie. (*cleaning in place*)

« pasteurisation » Processus qui consiste à chauffer chaque particule du lait

a) soit à une température de 62 °Celsius au moins et l’y maintenir pendant 30 minutes au moins,

“sanitize” means the effective bactericidal treatment of clean surfaces of equipment and utensils by a process effective in destroying microorganisms, including pathogens. (*désinfection*)

### EXEMPTION

#### Exemption

3 A person who wishes to sell cheese or cheese curd that is not made from a pasteurized source is exempt from section 17(2) of the Act but only if the cheese or cheese curd is kept or held at a temperature of 2 °Celsius or more for a period of 60 days or more from the date of the beginning of the manufacturing process.

b) soit à une température de 72 °Celsius au moins et l’y maintenir pendant 16 secondes au moins,

et à le refroidir immédiatement par la suite pour l’amener à une température de 10 °Celsius ou moins. (*pasteurization*)

### EXEMPTION

#### Exemption

3 La personne qui désire vendre du fromage ou du caillé de fromagerie qui n’est pas confectionné à partir d’une matière première pasteurisée est exemptée de l’application du paragraphe 17(2) de la Loi en autant que le fromage ou le caillé de fromagerie soit conservé ou gardé à une température de 2 °Celsius ou plus pour une période de 60 jours ou plus calculé à partir du début de la confection.

### STANDARD OF MILK SOLD FOR PROCESSING

#### Standard of milk sold for processing

4 A person who sells milk for processing shall ensure that it is not contaminated by veterinary drug residues or inhibitory substances.

### NORMES APPLICABLES AU LAIT VENDU POUR LA TRANSFORMATION

#### Lait vendu en vue de la transformation

4 La personne qui vend du lait en vue de sa transformation doit s’assurer à ce qu’il ne soit pas contaminé par des résidus de médicaments vétérinaires ou des substances inhibitrices.

### TRANSPORTATION OF MILK

#### Duties of licensee

5 A licensee

(a) shall not transport milk in a milk tank truck unless it is constructed, operated, washed, sanitized and maintained in the manner required by this Regulation, and

(b) shall ensure that no substances capable of contaminating the milk are transported with it.

#### General requirements - milk tank truck

6 A milk tank truck

(a) shall be kept clean, and

(b) shall be constructed and operated so as to protect the milk from heat, frost, dust and contamination.

### TRANSPORT DU LAIT

#### Obligation du titulaire

5 Le titulaire

a) ne peut transporter du lait dans un camion-citerne à lait que si ce camion-citerne est construit, exploité, lavé, assaini et entretenu comme l’exige le présent règlement;

b) doit s’assurer qu’il ne transporte aucune substance qui pourrait contaminer le lait.

#### Exigences quant au camion-citerne à lait

6 Un camion-citerne à lait doit être conforme à ce qui suit :

a) il doit être gardé propre;

b) il doit être construit et on doit s’en servir de façon à protéger le lait du gel, de la poussière et des contaminants.

**Other requirements - milk tank truck**

7 A milk tank truck shall be equipped with

- (a) a tank with a smooth inside lining and all parts which come into contact with milk shall be made of stainless steel and free from cracks, rough welds, rough solder or open seams,
- (b) an insulated dust-tight compartment which is constructed of stainless steel and used for the holding of a milk hose, a pump and other equipment used for transferring milk to or from the milk tank truck,
- (c) an insulated dust-tight compartment which is used for holding samples of milk and which maintains such samples at a temperature within a range of 1 °Celsius to 4 °Celsius,
- (d) a hose, truck tank gaskets and milk pump and all moving parts which come into contact with milk shall be made of a material that is readily cleanable, is non-toxic and will not affect the flavour of milk during the transfer of milk to or from the milk tank truck, and
- (e) spray ball equipment for cleaning all surfaces that come into contact with milk, by means of the continuous circulation of a cleaning solution.

**Washing and sanitization between loads**

8 If more than one load of milk is picked up in one day in a milk tank truck, the pump, hose and fittings of the tank shall be washed and sanitized between loads.

**Washing and sanitization after last load**

9 After unloading the last load of milk at the dairy plant in each 24 hour period, a milk tank truck shall not be taken from the dairy plant until the tank, pump, hoses and fittings of the truck have been washed and sanitized.

**DAIRY PLANTS****Duty of licensee**

10 A licensee who operates a dairy plant shall ensure that the dairy plant is located, constructed, equipped,

**Exigences minimales relatives aux camions-citerne à lait**

7 Le camion-citerne à lait doit présenter les caractéristiques suivantes :

- a) sa citerne présente une paroi interne lisse et toutes les parties en contact avec le lait sont en acier inoxydable et exemptes de toute fissure, soudure grossière et sans jour dans le joint;
- b) il est pourvu d'un compartiment isolé en acier inoxydable étanche à la poussière, servant à loger un boyau, une pompe et toute autre pièce d'équipement utilisés pour transvaser le lait en provenance du camion-citerne à lait ou au camion-citerne à lait;
- c) il est pourvu d'un compartiment isolé, étanche à la poussière, servant au stockage des échantillons de lait à une température qui se situe dans l'échelle de 1 °Celsius à 4 °Celsius;
- d) il est pourvu d'un boyau, de joints d'étanchéité, d'une pompe à lait et toute partie mobile entrant en contact avec le lait doit être d'un matériau facile à nettoyer, non toxique et qui n'altère pas la saveur du lait pendant son transvasement en provenance du camion-citerne à lait ou au camion-citerne à lait;
- e) il est pourvu d'un équipement de pulvérisation à rotule pour le nettoyage de toutes les surfaces qui sont en contact avec le lait, au moyen d'une circulation ininterrompue d'une solution de nettoyage.

**Lavage et assainissement après chaque chargement**

8 Lorsque plus d'un chargement de lait est effectué au cours d'une même journée, la pompe, le tuyau et les accessoires de la citerne doivent être lavés et assainis après chaque chargement.

**Lavage et assainissement après le dernier chargement**

9 Au cours de chaque période de 24 heures, après la livraison du dernier chargement de lait à la laiterie, la citerne, la pompe, les tuyaux et les accessoires du camion-citerne à lait doivent être lavés et assainis avant qu'il ne quitte la laiterie.

**LAITERIES****Obligation du titulaire**

10 Le titulaire qui exploite une laiterie doit s'assurer que la laiterie est située, construite, équipée, entretenue

maintained, operated in the manner and otherwise meets the conditions required by this Regulation.

### **Location of dairy plant**

**11** The location of a dairy plant shall be free from any objectionable conditions, including smoke, fumes, dust, odours, flies and other conditions that might injuriously affect the quality of the milk.

## **PHYSICAL STANDARDS - BUILDINGS**

### **Good construction and access**

**12(1)** Every building in a dairy plant shall be suitably constructed and be of adequate size for the operations involved, free from excessive dust, readily cleaned, well lighted and well ventilated.

**12(2)** There shall be ready access to and from every building in a dairy plant.

### **Outside openings screened**

**13(1)** All outside openings of every building forming part of a dairy plant shall be effectively screened or otherwise protected against the entrance of flies during the period from the first day of April to the first day of November, inclusive, in each year.

**13(2)** Window and door screens shall be tight-fitting and kept in good repair and all doors shall be equipped, as far as possible, with self-closing devices.

**13(3)** Openings through which cans, crates and other articles are passed in rapid succession shall be equipped with flaps, fans or similar devices to exclude flies.

**13(4)** Such additional precautions for the control of flies and other vermin as may be reasonably necessary shall be provided.

### **Lights and ventilation**

**14(1)** Every room in a dairy plant in which the processing or handling of milk is conducted or in which equipment is operated shall be well lighted by natural or artificial light or both.

**14(2)** Every room in a dairy plant shall be adequately ventilated through windows, doors or ventilating ducts to

et exploitée conformément au présent règlement et que la laiterie réponde aux autres exigences du présent règlement.

### **Emplacement de la laiterie**

**11** L'emplacement de la laiterie doit être à l'abri de toutes conditions nuisibles, y compris la fumée, les gaz, la poussière, les odeurs, les mouches et autres facteurs qui peuvent altérer la qualité du lait.

## **CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES - BÂTIMENTS**

### **Bonne construction et accès**

**12(1)** Chaque bâtiment d'une laiterie doit être construit de façon appropriée et être suffisamment grand pour les activités prévues; il doit être exempt de poussière excessive, facile à nettoyer, bien éclairé et bien ventilé.

**12(2)** Chaque bâtiment de la laiterie doit être facilement accessible.

### **Moustiquaires**

**13(1)** Toutes les ouvertures donnant à l'extérieur de tout bâtiment faisant partie d'une laiterie doivent être munies de moustiquaires ou autres dispositifs efficaces et ce, à partir du 1<sup>er</sup> avril jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre inclusivement, de manière à empêcher l'entrée des mouches.

**13(2)** Les moustiquaires des portes et des fenêtres doivent être bien ajustés et en bon état de réparation et toutes les portes doivent être munies de dispositifs de fermeture automatique, dans la mesure du possible.

**13(3)** Les ouvertures par lesquelles se succèdent rapidement les bidons, caisses et autres articles doivent être munies de battants, de ventilateurs ou de dispositifs similaires destinés à chasser les mouches.

**13(4)** Des mesures de précaution supplémentaires qui sont raisonnablement nécessaires doivent être prises contre la vermine notamment contre les mouches.

### **Éclairage et ventilation**

**14(1)** Chaque pièce de la laiterie où s'effectue la transformation ou la manutention du lait ou le fonctionnement de l'équipement doit être bien éclairée, soit par un éclairage naturel, soit par un éclairage artificiel ou les deux.

**14(2)** Chaque pièce de la laiterie doit être convenablement ventilée par les fenêtres, portes ou conduits d'aéra-

prevent water of condensation from forming on walls, ceilings and equipment.

### Floors

**15(1)** The floors of every room in a dairy plant in which milk is handled or stored shall be constructed of concrete, tile, brick or other good quality, impervious material and the surface shall be smooth, readily cleaned, sloped to convenient outlets and free from joints and depressions in which water or dirt may collect.

**15(2)** The joints between the walls and floors shall be coved.

**15(3)** Floor drains and other drains shall be constructed in accordance with the plumbing code adopted in the regulations under the *Plumbing Installation and Inspection Act*.

**15(4)** Floors shall be kept clean and free from materials and equipment not regularly used in the room.

### Walls and ceilings

**16** The walls and ceilings of rooms in a dairy plant in which milk is handled or stored shall have smooth surfaces of impervious and washable material, which shall be kept clean.

### Separate rooms

**17(1)** Separate rooms shall be provided in a dairy plant for

- (a) pasteurization, cooling and bottling operations, and
- (b) washing and bactericidal treatment of containers and miscellaneous equipment.

**17(2)** Wherever possible, self-closing doors shall be provided in the pasteurizing room and the doors shall not open directly into any stable, garage or living quarters.

## EQUIPMENT

### General requirements

**18(1)** The equipment and containers used for the handling, processing or storing of milk in a dairy plant shall

tion, de manière à empêcher la formation d'eau de condensation sur les murs, les plafonds et sur l'équipement.

### Planchers

**15(1)** Les planchers de chaque pièce de la laiterie où le lait est manutentionné ou emmagasiné doivent être faits de béton, tuile, brique ou autre matériau imperméable de bonne qualité et la surface doit être lisse, facile à nettoyer, inclinée aux sorties de plancher et exempte de joints et de dénivellations où la poussière et l'eau peuvent s'accumuler.

**15(2)** Les joints entre les murs et les planchers de la laiterie doivent être légèrement recourbés.

**15(3)** Les drains de plancher et tous les autres drains de la laiterie doivent être fabriqués conformément au code de plomberie adopté dans les règlements établis en vertu de la *Loi sur le montage et l'inspection des installations de plomberie*.

**15(4)** Les planchers de la laiterie doivent être propres et exempts de matériaux et de pièces d'équipement non utilisés régulièrement dans la pièce.

### Murs et plafonds

**16** Les murs et les plafonds des pièces de la laiterie où le lait est manutentionné ou emmagasiné doivent avoir une surface lisse faite de matériaux imperméables et lavables et gardés en bon état de propreté.

### Pièces distinctes

**17(1)** La laiterie doit comporter des pièces distinctes pour ce qui suit :

- a) les opérations de pasteurisation, de refroidissement et de conditionnement;
- b) le nettoyage et le traitement bactéricide des contenants et des diverses pièces d'équipement.

**17(2)** En autant que possible, la salle de pasteurisation doit être munie de portes à fermeture automatique qui ne communiquent pas directement avec une étable, un garage ou une pièce habitée.

## ÉQUIPEMENT

### Exigences d'ordre général

**18(1)** Les pièces d'équipement, les réservoirs et les contenants utilisés pour la manutention, la transforma-

be so constructed and kept in good repair as to facilitate cleaning and bactericidal treatment.

**18(2)** Any surfaces of equipment and containers with which milk comes in contact shall be of smooth, non-corrodible metal or another material that is suitable for its intended purpose and is durable, free from accumulation of milk, solids and other foreign substances, self-draining and readily accessible for cleaning and every joint in any such equipment or container shall be made flush with the surface or otherwise constructed to avoid open seams.

**18(3)** Any equipment used for the processing or storing of milk shall be constructed of such material and maintained so as not to adversely affect the quality or taste of the milk.

**18(4)** Holding vats shall be adequately insulated to prevent undesirable heat loss.

**18(5)** Milk receiving vats shall be placed and protected to prevent contamination of the milk.

**18(6)** Tight-fitting covers shall be provided for the equipment and shall be arranged to prevent the entrance of drainage or water of condensation from the outside into the milk when the equipment is in either the open or closed position.

#### **Storage of clean utensils and containers**

**19** Clean utensils and containers shall be stored in a room or compartment that is kept free from flies, dust and other contamination.

#### **Inlet and outlet valve and pipe connection**

**20** Every inlet and outlet valve and pipe connection to pasteurization holders in a dairy plant shall meet the following requirements:

- (a) every valve and pipeline used in inlet and outlet connections and pasteurizers or holders shall be made of metal or another material that is suitable for the intended purpose, that is not affected by milk or cleansing agents to the extent of corroding or pitting and does not affect the flavour of milk by electrolysis or other means;

tion ou l'emmagasinage du lait doivent être fabriqués et tenus en bon état de réparation pour en faciliter le nettoyage et le traitement bactéricide.

**18(2)** Les parois et les surfaces des pièces d'équipement et des contenants avec lesquelles le lait vient en contact doivent être lisses, faites de métal ou autre matériau inoxydable qui conviennent à l'usage qu'on veut en faire et être durables tout en étant exemptes d'accumulations de lait, de solides ou autres corps étrangers; elles doivent en outre s'égoutter d'elles-mêmes et être faciles à nettoyer, leurs joints devant être au même niveau que la surface ou être faits de manière à ce qu'il n'y ait pas de jour dans les joints.

**18(3)** Les pièces d'équipement pour la transformation ou l'emmagasinage du lait doivent être fabriquées et entretenues de manière à ne pas altérer la qualité ni le goût du lait.

**18(4)** Les cuves d'attente doivent être convenablement isolées pour prévenir toute perte indésirable de chaleur.

**18(5)** Les cuves de réception du lait doivent être placées et protégées de manière à prévenir la contamination du lait.

**18(6)** Les pièces d'équipement doivent être munies de couvercles bien ajustés, de manière à empêcher que des eaux usées ou l'eau de condensation provenant de l'extérieur s'introduisent dans le lait, que les pièces d'équipement installations soient en position ouverte ou fermée.

#### **Rangement des ustensiles et des contenants propres**

**19** Les ustensiles et contenants propres doivent être rangés dans une pièce ou un compartiment exempt de mouches, de poussières et autres agents de contamination.

#### **Vannes d'admission et de sortie et raccords**

**20** Les vannes d'admission et de sortie et les raccords aux réservoirs de pasteurisation doivent satisfaire aux prescriptions suivantes :

- a) chaque vanne et tuyau utilisés dans les raccords d'admission et de sortie et les pasteurisateurs ou les réservoirs de pasteurisation doivent être faits de métal ou d'un autre matériau qui convient à l'usage qu'on veut en faire qui n'est pas affecté par le lait ou les agents de nettoyage, que ce soit par corrosion ou piquûre du métal et qui n'altère pas la saveur du lait par électrolyse ou autrement;



(b) every surface in contact with the milk shall be smooth and free from pits, crevices, cracks, open seams or threads;

(c) passages shall be readily disassembled for cleaning and constructed to prevent pocketing;

(d) every part shall be capable of being readily disassembled for cleaning;

(e) every inlet valve shall be of the leak-protector type and every inlet valve connection shall be constructed and located to prevent leakage or short-circuiting of unpasteurized milk into the pasteurized milk or into a pasteurizer or holder other than that being filled;

(f) every groove of an inlet valve for diverting leakage shall be of adequate size and arranged to permit free drainage;

(g) every pipeline between any inlet valve and pasteurizer or holder shall be constructed so as to minimize the distance between the two and sloped or otherwise arranged to drain freely;

(h) every outlet valve shall be of the leak-protector type and shall have the valve seat either flush with the inner wall of the pasteurizer or so closely coupled that all milk in the valve pocket is within the influence of the agitation created by the stirring equipment;

(i) every outlet valve shall prevent leakage past the valve seat into the milk outlet and grooves for diverting leakage shall be of adequate size and arranged to permit free drainage; and

(j) valves shall be provided with stops and guides to ensure proper operation.

### **Milk piping and connections**

**21** Milk piping and connections in a dairy plant shall meet the following requirements:

b) les surfaces entrant en contact avec le lait doivent être lisses et exemptes de piqûres, de crevasses, de fentes, d'ouverture dans les joints de soudure ou de filetages découverts;

c) les conduites doivent pouvoir se démonter facilement pour le nettoyage et être conçues de manière à empêcher les poches;

d) chaque pièce doit permettre un démontage facile pour le nettoyage;

e) les vannes d'admission doivent être à l'épreuve des fuites et chaque raccord doit être effectué et placé de manière à empêcher les fuites ou le court-circuitage du lait non pasteurisé dans le lait pasteurisé ou dans un pasteurisateur ou réservoir autre que celui qui est en voie de remplissage;

f) les cannelures des vannes d'admission destinées à dévier les fuites doivent être de dimensions suffisantes et placées de façon à permettre le libre écoulement;

g) la tubulure située entre les vannes d'admission et le pasteurisateur ou le réservoir de pasteurisation doit être fabriquée de manière à minimiser la distance entre les deux et doit être en pente ou conçue de manière à permettre le libre écoulement;

h) les vannes de sortie doivent être à l'épreuve des fuites et leur siège doit être au niveau de la paroi intérieure du pasteurisateur ou étroitement raccordé de façon à ce que tout le lait se trouvant dans la chapelle de la vanne se trouve dans la zone d'agitation créée par l'agitateur;

i) les vannes de sortie doivent être conçues de manière à prévenir les fuites au-delà de la chapelle vers le point de vidange du lait et les cannelures de déviation des fuites doivent être de dimensions suffisantes et placées de façon à permettre le libre écoulement;

j) les vannes doivent être munies de dispositifs d'arrêt et de guides pour assurer le bon fonctionnement du mécanisme.

### **Tuyauterie laitière et les raccords**

**21** La tuyauterie laitière et les raccords d'une laiterie doivent satisfaire aux prescriptions suivantes :

- (a) the piping and connections shall be of such size and material that they may be readily cleaned;
- (b) the piping and connections shall be smooth, free from corrosion and all joints shall be flush;
- (c) the length of piping shall be reduced to a minimum; and
- (d) no piping, pumps or equipment shall be used for both unpasteurized and pasteurized milk.

### Thermometers

**22(1)** Both indicating and recording thermometers of a satisfactory type shall be installed and used on each holder in a dairy plant in which the holding time is not automatically controlled and in both inlet and outlet manifolds of vat, pocket or continuous flow installations in which the milk is brought to the final pasteurization temperature before entering the pasteurization holder in which the time is automatically controlled.

**22(2)** The bulbs of the indicating thermometer and the recording thermometer shall be as close together as practicable at the point of lowest temperature in the pasteurizer holder.

**22(3)** Indicating thermometers shall be easily read and shall be accurate within one-quarter of 1 °Celsius with scale divisions of not less than 3 millimetres for each degree between 60 °Celsius and 65 °Celsius.

**22(4)** Recording thermometers shall be moisture-proof and easily read with scale divisions of not less than 3 millimetres for each degree between 60 °Celsius and 63 °Celsius and the smallest timescale division shall not exceed 10 minutes.

### Formation of foam

**23(1)** The equipment used in a dairy plant in milk processing shall preclude as far as possible the formation of foam in pasteurizers or holders.

**23(2)** Where foam collects in milk holders, means shall be employed to keep the atmosphere above the

a) les tuyaux et raccords doivent être conçus au moyen d'un matériau et selon des dimensions qui en facilitent le nettoyage;

b) les tuyaux et raccords doivent avoir une surface lisse et exempte de corrosion et tous les joints doivent être égaux à la surface;

c) les tuyaux doivent être aussi courts que possible;

d) l'utilisation des tuyaux, des pompes ou de l'équipement à la fois pour le lait pasteurisé et le lait non pasteurisé est interdite.

### Thermomètres

**22(1)** Des thermomètres indicateurs et enregistreurs d'un type satisfaisant doivent être installés et utilisés pour chaque réservoir de la laiterie dans lequel la durée de l'opération n'est pas contrôlée automatiquement et dans les collecteurs d'admission et de sortie du bac à flotteur, de la chapelle ou des installations à débit continu où le lait est amené à la température de pasteurisation finale avant de passer dans le pasteurisateur où la durée est contrôlée automatiquement.

**22(2)** Les boules du thermomètre indicateur et du thermomètre enregistreur doivent être le plus rapprochées possible de l'endroit du pasteurisateur où la température est la plus basse.

**22(3)** Les thermomètres indicateurs doivent se lire facilement, être précis à un quart de degré Celsius près et être gradués à tous les 3 mm au moins pour chaque degré compris entre 60 °Celsius et 65 °Celsius.

**22(4)** Les thermomètres enregistreurs doivent être à l'épreuve de l'humidité, se lire facilement et être gradués à tous les 3mm au moins pour chaque degré compris entre 60 °Celsius et 63 °Celsius, la plus petite graduation de l'échelle thermométrique ne pouvant excéder dix minutes.

### Formation d'écumes

**23(1)** L'équipement servant à la transformation du lait dans une laiterie doit, en autant que possible, être conçu pour prévenir la formation d'écumes dans les pasteurisateurs ou dans les réservoirs ou les cuves.

**23(2)** Lorsque de l'écume se forme dans les réservoirs ou les cuves, la température de l'atmosphère au-dessus

milk at a temperature at least 3 °Celsius higher than the pasteurizing temperature.

#### **Cooling facilities and cold storage**

**24** Cooling facilities and cold storage shall be provided in the dairy plant for the pasteurized milk and the milk held in storage before processing.

#### **Regenerative heater-coolers**

**25** Regenerative heater-coolers shall be constructed and maintained to prevent access of the unpasteurized milk into the pasteurized milk.

#### **Use of solder**

**26** Solder shall not be used on the metal separating pasteurized milk from unpasteurized milk.

### **OPERATIONS**

#### **Cans of unpasteurized milk**

**27** Cans of unpasteurized milk shall not be unloaded directly into or stored in the pasteurizing room.

#### **Filtering of milk before pasteurization**

**28** Milk shall be filtered before pasteurization and no filters shall be placed on the outlet side of the pasteurizer or used on milk after pasteurization.

#### **Requirements for bottling and capping milk**

**29** Milk shall be bottled and capped in accordance with the following conditions:

- (a) bottling shall be done in mechanical equipment that can be readily cleaned and that does not expose the milk to contamination during the operation;
- (b) the equipment and the operation shall be such that a uniform mixture of the milk is added to each bottle; and
- (c) no unpasteurized milk shall be bottled or come in direct contact with bottling equipment used for pasteurized milk.

du lait doit être maintenue à 3 °Celsius au moins au-dessus de la température de pasteurisation.

#### **Installations de refroidissement et de conservation par le froid**

**24** La laiterie doit être munie d'installations de refroidissement et de conservation par le froid pour le lait pasteurisé et le lait emmagasiné avant la transformation.

#### **Appareils de chauffage et de refroidissement régénérateurs**

**25** Les appareils de chauffage et de refroidissement régénérateurs doivent être aménagés et maintenus de façon à empêcher le lait pasteurisé d'entrer en contact avec le lait non pasteurisé.

#### **Soudure interdite**

**26** La soudure des éléments de métal séparant le lait pasteurisé du lait non pasteurisé est interdite.

### **OPÉRATIONS**

#### **Bidons de lait non pasteurisé**

**27** Il est interdit de décharger ou d'emmagasiner des bidons de lait non pasteurisé directement dans la salle de pasteurisation.

#### **Filtrage du lait avant la pasteurisation**

**28** Le lait doit être filtré avant la pasteurisation selon une méthode et l'utilisation de filtres du côté de la sortie du pasteurisateur ou pour le lait pasteurisé est interdite.

#### **Emballage et encapsulage**

**29** Le lait doit être embouteillé et capsulé à la laiterie, conformément à ce qui suit :

- a) l'embouteillage doit se faire au moyen d'installations mécaniques qui se nettoient facilement et qui n'exposent pas le lait à la contamination pendant l'opération;
- b) les installations et l'opération doivent permettre la mise en bouteille d'un mélange uniforme du lait;
- c) le lait non pasteurisé ne peut être embouteillé au moyen des installations utilisées pour le lait pasteurisé ni venir directement en contact avec celles-ci.

**Capping or sealing by mechanical equipment**

**30** Containers for milk shall be capped or sealed by mechanical equipment only.

**Temperature of milk**

**31(1)** The operation of the pasteurizer or holding vat in a dairy plant shall be such that the variation in temperature between the hottest and the coldest milk does not exceed 1° Celsius.

**31(2)** The temperature of the milk in the pasteurizer at any time is that shown on the indicating thermometer, rather than the recording thermometer.

**31(3)** The temperature shown by the recording thermometer shall be checked daily against the indicating thermometer and shall be adjusted to read at no time higher than the indicating thermometer.

**Temperature recording**

**32(1)** No recording chart shall be used for a period that interferes with the clarity of the record or that permits overlapping of graphs.

**32(2)** The person in charge of the recording thermometer shall sign every chart and shall ensure that the following information is recorded on every chart:

- (a) the date of each operation of the pasteurizer or holder;
- (b) the number of the pasteurizer or holder, if more than one is in use, to which the recording thermometer was attached;
- (c) a recording of the indicating thermometer at some time corresponding with a marked point in the holding period; and
- (d) the product processed in relation to each graph on the chart.

**32(3)** If more than one recording thermometer is in use, the chart shall be numbered in such a manner as to indicate the recording thermometer that was used for the chart.

**32(4)** A chart shall be kept for a period of 30 days after the date of the chart.

**Encapsulage et scellage mécanique**

**30** Les contenants doivent être capsulés ou scellés mécaniquement et non à la main.

**Température du lait**

**31(1)** Le pasteurisateur ou les cuves d'attente doivent être utilisés de manière à ce que l'écart de température entre le lait le plus chaud et le lait le plus froid n'excède pas 1 °Celsius.

**31(2)** Pour déterminer la température du lait contenu dans le pasteurisateur en tout temps, il faut lire le thermomètre indicateur plutôt que le thermomètre enregistreur.

**31(3)** La température qu'indique le thermomètre enregistreur doit être vérifiée chaque jour par rapport à celle du thermomètre indicateur et ajuster la première de manière à ce qu'elle ne soit pas plus élevée que la seconde en aucun temps.

**Enregistrement de la température**

**32(1)** L'utilisation des diagrammes ne peut se prolonger de manière à les rendre plus difficiles à lire ou à provoquer le chevauchement des graphiques.

**32(2)** Le préposé au thermomètre enregistreur doit signer chaque diagramme et s'assurer que les renseignements suivants y sont inscrits :

- a) la date de chaque utilisation du pasteurisateur ou du réservoir ou de la cuve;
- b) le nombre d'appareils ou de réservoirs de pasteurisation sur lesquels le thermomètre enregistreur était fixé;
- c) une inscription de la température du thermomètre indicateur à un moment indiqué de la période de pasteurisation;
- d) le produit transformé par rapport à chaque graphique du diagramme.

**32(3)** Lorsque plus d'un thermomètre enregistreur est utilisé, le diagramme doit être numéroté de manière à indiquer le thermomètre utilisé pour le diagramme.

**32(4)** Chaque diagramme doit être conservé pendant trente jours suivant la date du diagramme.

**Cover of pasteurizer**

**33** Except in the case of emergency, the cover of the pasteurizer shall be kept closed during the holding period and until the milk is removed.

**No contact between unpasteurized and pasteurized milk**

**34** No piping, pumps or equipment with which pasteurized milk comes into contact shall be used in the handling of unpasteurized milk or other contaminated material and no connection shall be permitted between unpasteurized and pasteurized milk.

**Cleaning and sanitizing**

**35(1)** Every container and any equipment that comes into contact with or is used in the handling of milk shall be thoroughly cleaned and sanitized after each use and at least once each day.

**35(2)** All demountable apparatus, including piping, pump parts, valves and pipe fittings, shall be taken down daily for cleaning and sanitizing.

**35(3)** Cleaning in place is permitted for equipment designed for this purpose.

**35(4)** Notwithstanding subsection (3), equipment designed for cleaning in place shall be dismantled for inspection and cleaning upon request of an inspector.

**35(5)** Every can used for transporting raw milk to a dairy plant shall be thoroughly cleaned and sanitized before leaving the plant.

**35(6)** Except for transporting in wholesale quantities to another dairy plant, no can referred to in subsection (5) shall be used for transporting milk or other products from the pasteurization plant.

**Cleaning of equipment used for pasteurization**

**36** Any equipment used for pasteurization and subsequent handling of the milk, when assembled immediately before the day's operations, shall be given a bactericidal treatment by steam, hot water or a sanitizing agent.

**Couverture du réservoir de pasteurisation**

**33** Sauf en cas d'urgence, il faut tenir le couvercle du réservoir de pasteurisation fermé pendant l'opération de pasteurisation et jusqu'à ce que le lait soit transvasé.

**Aucun contact entre le lait pasteurisé et le lait non pasteurisé**

**34** Aucun tuyau, pompe ou équipement venant en contact avec le lait pasteurisé ne peut être utilisé lors de la manutention du lait non pasteurisé ou d'autres substances contaminées et aucun raccord n'est permis entre le lait non pasteurisé et le lait pasteurisé.

**Nettoyage et assainissement**

**35(1)** Chaque contenant et pièce d'équipement qui vient en contact avec le lait ou qui est utilisé lors de la manutention du lait doit être nettoyé à fond et assaini après chaque usage et au moins une fois par jour.

**35(2)** Tous les appareils démontables, y compris les tuyaux, éléments de pompe, soupapes et raccords de tuyauterie, doivent être nettoyés et assainis tous les jours.

**35(3)** Le nettoyage sur place est permis pour l'équipement conçu à cette fin.

**35(4)** Nonobstant le paragraphe (3), l'équipement conçu pour être nettoyé sur place doit être démonté pour fins d'inspection et de nettoyage, à la demande d'un inspecteur.

**35(5)** Chaque bidon utilisé pour transporter le lait cru à une laiterie doit être nettoyé et assaini à fond avant de quitter la laiterie.

**35(6)** Sauf pour le transport en vrac du lait à une autre laiterie, nul bidon mentionné au paragraphe (5) ne peut être utilisé pour transporter du lait ou d'autres produits depuis la laiterie.

**Nettoyage des pièces utilisées dans la pasteurisation**

**36** Toutes les pièces d'équipement servant à la pasteurisation, à la manutention et à la transformation doivent recevoir un traitement bactéricide par la vapeur, par eau chaude ou au moyen d'un agent assainissant alors qu'elles sont assemblées avant le début des opérations de la journée.

**Pasteurizing and processing under direct supervision**

**37(1)** Every pasteurizing and processing operation shall be under the direct supervision of a person having adequate knowledge of such operations.

**37(2)** Every person employed in a dairy plant shall be clean in habit, wear clean, washable outer garments and keep hands clean while engaged in work.

**37(3)** No person shall smoke or use tobacco in any form or spit in any part of the plant in which milk is processed or handled or where washing and sanitizing of containers and equipment is carried out.

**No products other than milk products**

**38** Unless authorized under the licence issued to the operator, no products, other than milk products of which milk is a substantial component, shall be handled or processed in a dairy plant unless equipment entirely separate from equipment used in pasteurization is used and the handling or processing is carried on in a separate room.

**Containers for unpasteurized milk or milk products**

**39(1)** No unpasteurized milk or milk product shall be bottled or placed in containers that are the same as or similar to those used for delivery to consumers.

**39(2)** Subsection (1) does not apply to unpasteurized cheese or cheese curd that has been produced under the conditions referred to in section 3.

**STANDARD FOR PASTEURIZED MILK****Bacteriological standard**

**40** All pasteurized milk sold or offered for sale shall comply with the bacteriological standard prescribed in paragraph B.08.016 (e) of the *Food and Drug Regulation* under the *Food and Drugs Act* (Canada).

**COMMENCEMENT****Commencement**

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

**Pasteurisation et transformation sous supervision directe**

**37(1)** Les opérations de pasteurisation et de transformation doivent être surveillées par une personne qui en a une connaissance suffisante.

**37(2)** Chaque personne employée dans une laiterie doit être propre, porter des vêtements propres et lavables et avoir les mains propres pendant qu'elle travaille.

**37(3)** Il est interdit de fumer, d'utiliser du tabac de toute sorte ou de cracher dans toute partie de la laiterie où le lait est transformé ou manutentionné ou dans les locaux où s'effectuent le lavage et l'assainissement des contenants et de l'équipement.

**Seulement des produits laitiers**

**38** À moins d'utiliser un équipement entièrement distinct de l'équipement servant à la pasteurisation et que la manutention ou la transformation s'effectue dans une pièce séparée, nul ne peut manutentionner ni transformer dans une laiterie, des produits autres que des produits laitiers dont le lait constitue un élément essentiel à moins d'y être autorisé par la licence.

**Contenants de lait ou de produits non pasteurisés**

**39(1)** Il est interdit, dans toute laiterie, d'embouteiller et de transvaser du lait non pasteurisé dans des contenants pareils ou semblables à ceux utilisés pour la livraison aux consommateurs.

**39(2)** Le paragraphe (1) ne s'applique pas à un fromage non pasteurisé ou un caillé de fromagerie non pasteurisé qui a été confectionné dans les conditions décrites à l'article 3.

**NORMES DE PASTEURISATION****Normes bactériologiques**

**40** Tout le lait pasteurisé qui est vendu ou mis en vente doit satisfaire aux normes bactériologiques prescrites par l'alinéa B.08.016e) du *Règlement sur les aliments et drogues* pris en vertu de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada).

**ENTRÉE EN VIGUEUR****Entrée en vigueur**

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

**N.B.** This Regulation is consolidated to November 20, 2009.

**N.B.** Le présent règlement est refondu au 20 novembre 2009.

QUEEN'S PRINTER FOR NEW BRUNSWICK © IMPRIMEUR DE LA REINE POUR LE NOUVEAU-BRUNSWICK  
All rights reserved/Tous droits réservés