

The Royal Gazette

Fredericton
New Brunswick



Gazette royale

Fredericton
Nouveau-Brunswick

ISSN 1714-9428

Vol. 167

Wednesday, December 2, 2009 / Le mercredi 2 décembre 2009

1847

Important Notice

Please note changes in regular deadlines affecting the following publications:

Edition	Revised Deadline
December 23, 2009	Thursday, December 10, 2009, 12 noon
December 30, 2009	Tuesday, December 15, 2009, 12 noon
January 6, 2010	Tuesday, December 22, 2009, 12 noon

For more information, please contact the *Royal Gazette* Coordinator at 453-8372.

Notice to Readers

The Royal Gazette is officially published on-line.

Except for formatting, documents **are published** in *The Royal Gazette* **as submitted**.

Material submitted for publication must be received by the *Royal Gazette* Coordinator no later than noon, at least **7 working days** prior to Wednesday's publication. However, when there is a public holiday, please contact the *Royal Gazette* Coordinator.

Avis Important

Veillez prendre note du changement de l'heure de tombée des éditions suivantes :

Édition	Nouvelle heure de tombée
Le 23 décembre 2009	Le jeudi 10 décembre 2009 à 12 h
Le 30 décembre 2009	Le mardi 15 décembre 2009 à 12 h
Le 6 janvier 2010	Le mardi 22 décembre 2009 à 12 h

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec la coordonnatrice de la *Gazette royale* au 453-8372.

Avis aux lecteurs

La *Gazette royale* est publiée de façon officielle en ligne.

Sauf pour le formatage, les documents **sont publiés** dans la *Gazette royale* **tels que soumis**.

Les documents à publier doivent parvenir à la coordonnatrice de la *Gazette royale*, à midi, au moins **7 jours ouvrables** avant le mercredi de publication. En cas de jour férié, veuillez communiquer avec la coordonnatrice de la *Gazette royale*.

Orders in Council

OCTOBER 26, 2009

2009-466

Under section 1 of the *Queen's Counsel and Precedence Act*, the Lieutenant-Governor in Council appoints the following persons to be Her Majesty's Counsel:

- (a) Catherine A. Berryman, Moncton, New Brunswick;
- (b) Craig J. Carleton, New Maryland, New Brunswick;
- (c) Sharon F. Cupples, Burt's Corner, New Brunswick;
- (d) C. Heather Maynes, Miramichi, New Brunswick;
- (e) Henry J. Murphy, Moncton, New Brunswick;
- (f) David C. Nicholson, Quispamsis, New Brunswick;
- (g) Gerald W. O'Brien, Saint John, New Brunswick;
- (h) Honourable Guy A. Richard, Bouctouche, New Brunswick;
- (i) Lucie Richard, Fredericton, New Brunswick;
- (j) Pierre F. Roussel, Edmundston, New Brunswick; and
- (k) Honourable M. Douglas Young, Bathurst, New Brunswick.

Graydon Nicholas, Lieutenant-Governor

Décrets en conseil

LE 26 OCTOBRE 2009

2009-466

En vertu de l'article 1 de la *Loi sur les conseillers de la Reine et leur préséance*, le lieutenant-gouverneur en conseil nomme les personnes suivantes conseillers de la Reine :

- a) Catherine A. Berryman, de Moncton (Nouveau-Brunswick);
- b) Craig J. Carleton, de New Maryland (Nouveau-Brunswick);
- c) Sharon F. Cupples, de Burt's Corner (Nouveau-Brunswick);
- d) C. Heather Maynes, de Miramichi (Nouveau-Brunswick);
- e) Henry J. Murphy, de Moncton (Nouveau-Brunswick);
- f) David C. Nicholson, de Quispamsis (Nouveau-Brunswick);
- g) Gerald W. O'Brien, de Saint John (Nouveau-Brunswick);
- h) l'honorable Guy A. Richard, de Bouctouche (Nouveau-Brunswick);
- i) Lucie Richard, de Fredericton (Nouveau-Brunswick);
- j) Pierre F. Roussel, d'Edmundston (Nouveau-Brunswick); et
- k) l'honorable M. Douglas Young, de Bathurst (Nouveau-Brunswick).

Le lieutenant-gouverneur, Graydon Nicholas

Business Corporations Act

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of incorporation** has been issued to:

Loi sur les corporations commerciales

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de constitution en corporation** a été émis à :

Name / Raison sociale	Registered Office Bureau enregistré	Reference Number Numéro de référence	Date		
			Year année	Month mois	Day jour
Ethical Mortgages Inc	Shediac	647564	2009	11	04
647591 NB Ltd.	Dieppe	647591	2009	11	05
Roland LeBlanc Electric Ltd.	Haute-Aboujagane	647592	2009	11	05
AT YOUR SERVICE CONTRACT DELIVERY LTD.	Saint John	647596	2009	11	06
Sersa Group Canada Ltd.	Saint John	647597	2009	11	06
LMJ TRADING LIMITED	New Denmark	647598	2009	11	06
647601 N.B. Ltd.	Rothsay	647601	2009	11	06
Sleep Zone Canada Inc.	Moncton	647605	2009	11	06
647606 N.B. Inc.	Rockland	647606	2009	11	06
R&J Curtis Ventures Ltd.	Fredericton	647611	2009	11	06

HLM Holdings Inc.	Fredericton	647612	2009	11	06
647617 NB Inc.	Moncton	647617	2009	11	09
MAKE IT LAST INC.	Salisbury	647630	2009	11	09
EXTERMINATION SANITATION NORD-EST INC.	Caraquet	647632	2009	11	09
Richibucto Food Services Inc.	Tide Head	647633	2009	11	09
Maritime Music Ministries Inc.	Riverview	647635	2009	11	09
Superprevis Canada Inc.	Saint John	647637	2009	11	10
Dr. Oluwasayo Olatunde Prof. Corp.	Moncton	647638	2009	11	10
647639 NB Inc.	Moncton	647639	2009	11	10
295 MacNaughton Avenue Ltd.	Fredericton	647645	2009	11	10
Asia Dragon Buffet Ltd.	Moncton	647656	2009	11	10
C & C Liquidators Ltd.	Saint John	647657	2009	11	10
Global Track Warehouse Canada Limited	Saint John	647662	2009	11	10
LMC Investments Ltd.	Saint John	647667	2009	11	10
CAT Residential Construction Incorporated	Moncton	647672	2009	11	11
Entreprise RRCR Ltée	Tracadie-Sheila	647675	2009	11	11
647676 NB Inc.	Moncton	647676	2009	11	12
JMS FOODEEZ INC.	Riverview	647681	2009	11	12
647683 NB Inc.	Berry Mills	647683	2009	11	12
647688 N.B. Ltd.	Fredericton	647688	2009	11	12
647691 N.B. LTD.	Lincoln	647691	2009	11	12
647694 NB Inc.	St. Stephen	647694	2009	11	12
647696 NB Inc.	Moncton	647696	2009	11	12

NOTICE OF CORRECTION / AVIS D'ERRATUM***Business Corporations Act / Loi sur les corporations commerciales***

In relation to a certificate of incorporation issued on November 10, 2009 under the name of “**295 MacNaughton Avenue Ltd.**”, being corporation #647645, notice is given that pursuant to s.189 of the Act, the Director has issued a corrected certificate of incorporation correcting the name of the incorporation from “**295 MacNaughton Avenue Ltd.**” to “**295 MacNaughton Avenue Ltd.**”.

Sachez que, relativement au certificat de constitution en corporation délivré le 10 novembre 2009 à « **295 MacNaughton Avenue Ltd.** », dont le numéro de corporation est 647645, le directeur a délivré, conformément à l'article 189 de la Loi, un certificat corrigé faisant passer le nom de la corporation de « **295 MacNaughton Avenue Ltd.** » à « **295 MacNaughton Avenue Ltd.** ».

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of continuance** has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de prorogation** a été émis à :

Name / Raison sociale	Registered Office Bureau enregistré	Previous Jurisdiction Compétence antérieure	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
Wishwood Creations Ltd.	Haute-Aboujagane	Alberta	647588	2009	11	05

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of amendment** has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de modification** a été émis à :

Name / Raison sociale	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
ACADIA CONSULTANTS AND INSPECTORS LIMITED	000178	2009	11	06
PRODEL DESIGN INC.	058562	2009	11	06
MMCI HOLDINGS INC.	059749	2009	11	06
East Point Inc.	620210	2009	11	10
Chamberlain Wealth Management Inc.	632529	2009	11	09
FRESH CASUAL RESTAURANTS INC.	646282	2009	11	09
FREDERICTON FRESH CASUAL RESTAURANTS INC.	646447	2009	11	09

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of amendment** which **includes a change in name** has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de modification** contenant un **changement de raison sociale** a été émis à :

Name / Raison sociale	Previous name Ancienne raison sociale	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
045465 NB INC.	ATLANTIC STAR UNIFORMS (2007) INC.	045465	2009	11	09
A.J.W. Mechanical Ltd.	A.J.W. SALES & MAINTENANCE (2004) LTD.	613091	2009	11	09
ARSENO GENERAL CONTRACTORS INC.	DENAR BUILDERS LIMITED	620436	2009	11	06
Dr. Jennifer M. Hannigan Professional Corporation	Dr. Jennifer M. Dawson Professional Corporation	638809	2009	11	12
PCTW Media Group Inc.	PC TECHWORLD INC.	641513	2009	11	05
ECO FOAM INSULATORS LTD.	644889 NB Ltd.	644889	2009	11	09

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of dissolution** has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de dissolution** a été émis à :

Name / Raison sociale	Registered Office Bureau enregistré	Reference Number Numéro de référence	Date		
			Year année	Month mois	Day jour
N. & H. REALTY LIMITED	Moncton	011873	2009	11	05
THE STRUCTURAL GROUP INC.	Moncton	041614	2009	11	05
053279 N.B. LTD.	Penobsquis	053279	2009	11	10
Bobcat Excavators Inc.	Moncton	516261	2009	11	10
Nackawic Country Corner Inc.	Nackawic	610250	2009	11	06

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of discontinuance** has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de cessation** a été émis à :

Name / Raison sociale	Jurisdiction of Continuance Compétence de prorogation	Reference Number Numéro de référence	Date		
			Year année	Month mois	Day jour
ADI GROUP INC.	Nouvelle-Écosse / Nova Scotia	631603	2009	11	04
AEC Holdings Limited	Nouvelle-Écosse / Nova Scotia	647496	2009	11	04

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of revival** has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de reconstitution** a été émis à :

Name / Raison sociale	Reference Number Numéro de référence	Date		
		Year année	Month mois	Day jour
ROD STEARS FREELANCE PHOTOGRAPHER LTD.	051039	2009	11	10
605019 N.B. Ltd.	605019	2009	11	05
LORI SMITH PHARMACY LTD.	622937	2009	11	06
OCEAN FRONTIER INC.	628830	2009	11	10

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of registration** of extra-provincial corporation has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat d'enregistrement** de corporation extraprovinciale a été émis à :

Name / Raison sociale	Jurisdiction Compétence	Agent and Address Représentant et adresse	Reference Number Numéro de référence	Date		
				Year année	Month mois	Day jour
L.P. ROYER INC.	Québec / Quebec	Jacques St-Onge Edmundston	647428	2009	11	03
9201-6658 QUÉBEC INC.	Québec / Quebec	Isabelle C. Moreau Moncton	647508	2009	10	30

7253974 CANADA LIMITED	Canada	Joseph Paul Roger LeBlanc Shediac	647528	2009	11	03
Connor, Clark & Lunn 2009 Flow-Through Management Corp./ Gestion accréditive 2009 Connor, Clark & Lunn Corp.	Ontario	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	647540	2009	11	04
ATLANTIC GREEN ENERGY LTD.	Île-du-Prince-Édouard / Prince Edward Island	Andy W. Lodge Saint John	647554	2009	11	04
Walmart B.C. Holding ULC	Colombie-Britannique / British Columbia	Mathieu Poirier Moncton	647569	2009	11	05
Walmart B.C. Holding 3 ULC	Colombie-Britannique / British Columbia	Mathieu Poirier Moncton	647570	2009	11	05
Threecaf Brands Canada Inc.	Colombie-Britannique / British Columbia	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	647604	2009	11	06
AUTOCANADA MONCTON MOTORS GP INC.	Canada	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	647616	2009	10	27
ALIMENTS CODICIOSO INC./ CODICIOSO FOOD INC.	Canada	Mathieu Lapointe Campbellton	647618	2009	11	09
H2D IT Consultant Inc.	Canada	Sebastien Martel Derby	647647	2009	11	10
Melaleuca Security of Canada, Inc.	Idaho	Franklin O. Leger Saint John	647649	2009	11	10
Récupère Sol Inc.	Québec / Quebec	Edward Keyes Saint John	647660	2009	11	10

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of amendment of registration** of extra-provincial corporation has been issued to:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de modification de l'enregistrement** de corporation extraprovinciale a été émis à :

Name / Raison sociale	Previous name Ancienne raison sociale	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
ALM Media Canada, Inc. ALM Média Canada, Inc.	Incisive Media Canada, Inc. Incisive Média Canada, Inc.	616958	2009	11	02
1751805 Ontario Inc.	Scotia Securities Inc./Placements Scotia Inc.	635108	2009	11	04
Scotia Securities Inc./Placements Scotia Inc.	2210190 Ontario Inc.	645817	2009	11	04

PUBLIC NOTICE is hereby given, under the *Business Corporations Act*, of the **cancellation** of the registration of the following extra-provincial corporations:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un avis **d'annulation** a été émis aux corporations extraprovinciales suivantes :

Name / Raison sociale	Jurisdiction Compétence	Agent Représentant	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
ST. CLAIR PIPELINES (1996) LTD.	Canada	Bernard F. Miller Moncton	075417	2009	11	08
Books Are Fun, Ltd.	Iowa	Darrell J. Stephenson Saint John	075557	2009	11	08

WORKERS INVESTMENT FUND INC./ FONDS D'INVESTISSEMENT DES TRAVAILLEURS ET TRAVAILLEUSES INC.	Canada	R. Laurence Simpson New Maryland	075666	2009	11	08
NOVA CHEMICALS CORPORATION	Canada	Peter M. Klohn Saint John	076620	2009	11	08
ANDERSON OPERATIONS INC.	Ontario	Rodney R. Hopper Moncton	601205	2009	11	08
M (MONCTON) LIMITED	Ontario	Steven D. Christie Fredericton	626535	2009	11	08
Stone 2007 Flow-Through GP Inc.	Ontario	John D. Laidlaw Saint John	629801	2009	11	08
4385021 Canada Inc.	Canada	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	632335	2009	11	08
Stone 2007-II Flow-Through GP Inc.	Ontario	John D. Laidlaw Saint John	633675	2009	11	08
AgriFinancial Canada Corp.	Canada	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	634068	2009	11	08
AgriFinancial Leasing Inc.	Canada	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	634069	2009	11	08
49 North 2008 Resource Fund Inc.	Saskatchewan	Steven Christie Fredericton	636542	2009	11	08
LINEAGE POWER (CANADA) LIMITED	Alberta	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	637082	2009	11	08
PATHWAY MINING 2008-II INC.	Ontario	Walter D. Vail Fredericton	638994	2009	11	08
Crescent Point General Partner Corp.	Alberta	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	642687	2009	11	08

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of reinstatement** has been issued to the following extra-provincial corporations:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat de rétablissement** a été émis aux corporations extraprovinciales suivantes :

Name / Raison sociale	Jurisdiction Compétence	Agent and Address Représentant et adresse	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
Swift Eagle Incorporated	Canada	Michael Troy Lutz-Polchies	622946	2009	11	03

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Business Corporations Act*, a **certificate of registration of amalgamated corporation** has been issued to the following extra-provincial corporations:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les corporations commerciales*, un **certificat d'enregistrement d'une corporation extraprovinciale issue de la fusion** a été émis aux corporations extraprovinciales suivantes :

Amalgamated Corporation Corporation issue de la fusion	Amalgamating Corporations Corporations fusionnantes	Agent and Address Représentant et adresse	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
RRJ INSURANCE GROUP LIMITED	KRG INSURANCE BROKERS INC.	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	647515	2009	11	03

Companies Act

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Companies Act*, **letters patent** have been granted to:

Loi sur les compagnies

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les compagnies*, des **lettres patentes** ont été émises à :

Name / Raison sociale	Head Office Siège social	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
Concordia Languages Institute Inc.	Moncton	647578	2009	11	05
Concordia Academy of Good Shepherd Lutheran Church Inc.	Moncton	647579	2009	11	05
New Brunswick Invasive Species Council Inc.	Fredericton	647627	2009	11	09

PUBLIC NOTICE is hereby given that the charter of the following company is **revived** under subsection 35.1(1) of the *Companies Act*:

SACHEZ que la charte de la compagnie suivante est **reconstituée** en vertu du paragraphe 35.1(1) de la *Loi sur les compagnies* :

Name / Raison sociale	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
ASSOCIATION CHASSE ET PECHE DU NORD DE LA PENINSULE INC.	022035	2009	11	06

Partnerships and Business Names Registration Act

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Partnerships and Business Names Registration Act*, a **certificate of business name** has been registered:

Loi sur l'enregistrement des sociétés en nom collectif et des appellations commerciales

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur l'enregistrement des sociétés en nom collectif et des appellations commerciales*, un **certificat d'appellation commerciale** a été enregistré :

Name / Raison sociale	Registrant of Certificate Enregistreur du certificat	Address of Business or Agent Adresse du commerce ou du représentant	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
Fitness Excellence Athletic Training (FEAT)	William T. Peppard	Oromocto	646494	2009	11	10
SUNRISE NURSERY	Noël LeBlanc	Cormier-Village	646794	2009	09	21
878 Waterfront Bistro & Café	Charles MacFarlane	Perth-Andover	646899	2009	11	06

VIENNEAU QUALITY MERCHANDISE	Alfred Vienneau	Fredericton	646985	2009	11	05
Red Door Smokin' Supplies	Stephanie Bowmaster	Simonds	647314	2009	11	06
DOWN EAST MOBILE WASH	Randal Orr	Oak Bay	647511	2009	11	02
DT PIZZA	Alain Haddad's Restaurant Inc.	Moncton	647512	2009	11	02
DAY & ROSS TRADE NETWORKS	DAY & ROSS INC.	Hartland	647516	2009	11	03
COFFEE CONNECTION	VAN HOUTTE COFFEE SERVICES INC.	Saint John	647519	2009	10	30
COFFEE CONNECTION	VAN HOUTTE GROUP INC./ GROUPE VAN HOUTTE INC.	Saint John	647520	2009	10	30
COFFEE CONNECTION	VAN HOUTTE COFFEE SERVICES L.P./SERVICES DE CAFÉ VAN HOUTTE S.E.C.	Saint John	647521	2009	10	30
NEREPIS SOCCER CLUB	Mynor Rene London Sheri Kathleen London Cristi Dawn London	Nerepis	647524	2009	11	03
MORTON PUB	608514 N.B. Ltd.	Moncton	647526	2009	11	03
Bordertown Collision Centre	Tantramar Chevrolet Buick GMC (2009) Limited	Moncton	647534	2009	11	03
Mondrian	UNISOURCE CANADA, INC.	Moncton	647536	2009	11	03
Mondrian-Hall	UNISOURCE CANADA, INC.	Moncton	647537	2009	11	03
Scotia Private Client Group	Scotia Asset Management L.P.	Saint John	647542	2009	11	04
Groupe Gestion privée Scotia	Scotia Asset Management L.P.	Saint John	647543	2009	11	04
Scotia Asset Management	Scotia Asset Management L.P.	Saint John	647544	2009	11	04
Gestion d'actifs Scotia	Scotia Asset Management L.P.	Saint John	647545	2009	11	04
CITICORP HOME MORTGAGE	CitiFinancial Canada, Inc. CitiFinancière Canada, Inc.	Saint John	647546	2009	11	04
CITICORP HYPOTHÈQUES RÉSIDENTIELLES	CitiFinancial Canada, Inc. CitiFinancière Canada, Inc.	Saint John	647547	2009	11	04
Roger's No Frills	LOBLAWS INC.	Fredericton	647553	2009	11	04
BROKERLINK	Canada Brokerlink (Ontario) Inc.	Moncton	647555	2009	11	04
Worldlynx Wireless	Worldlynx Wireless LP	Fredericton	647560	2009	11	04
Metafore Virtual Support Organization	Metafore Limited Partnership / Metafore Société en Commandite	Moncton	647561	2009	11	04
Buen Dia Canada	Buen Dia Software & Consulting Inc.	Fredericton	647574	2009	11	05
Fredericton Mitsubishi	055338 NB Inc.	Fredericton	647575	2009	11	05
PCTW Networking Group	PCTW Media Group Inc.	Dieppe	647580	2009	11	05
PC Techworld	PCTW Media Group Inc.	Dieppe	647581	2009	11	05

Clinique l'Endodontie de Grand-Sault / Grand Falls Endodontics Clinic	DRE CARMINA BARONE CORPORATION PROFESSIONNELLE	Grand-Sault / Grand Falls	647582	2009	11	05
Sistema Canada	NEW BRUNSWICK YOUTH ORCHESTRA, INC.	Moncton	647583	2009	11	05
Sistema New Brunswick	NEW BRUNSWICK YOUTH ORCHESTRA, INC.	Moncton	647584	2009	11	05
CLEAN VOLT ATLANTIC	Ben Weatherby	Saint John	647585	2009	11	06
SUE'S COUNTRY NOOK	Suzanne Madore	Grand-Sault / Grand Falls	647586	2009	11	05
My Work Site	646698 N.B. Inc.	Fredericton	647594	2009	11	05
Relish Gourmet Burgers	646698 N.B. Inc.	Fredericton	647595	2009	11	05
TYTECH SOLUTIONS	Tyson Preshyon	Saint John	647599	2009	11	06
PRINCESS BRIDE WEDDINGS	Dierdre Gallagher	Apohaqui	647600	2009	11	06
GCP Lounge & Pub	Great Canadian Pub Inc.	Moncton	647602	2009	11	06
Flight Graphics and Design Inc.	Frank Legere	Quispamsis	647603	2009	11	06
OLD TIME CATERING	646934 NB Inc.	Kingston	647608	2009	11	06
REEDS POINT PUB & GRILL	646934 NB Inc.	Kingston	647609	2009	11	06
Fundy Diving Equipment	Joseph H. Hunt	Mascarene	647610	2009	11	06
J. Valle Enterprises Services & Management	Yan Del Valle	Saint John	647613	2009	11	07
HIGH FIVE Early Learning Centre	Wanda Butt	Durham Bridge	647614	2009	11	09
Beyond Bronz Tanning	Angie Matheson	Oak Bay	647615	2009	11	07
ATLAS COPCO CONSTRUCTION EQUIPMENT CANADA	Atlas Copco Canada Inc.	Saint John	647619	2009	11	09
Trinity Royal Dental Clinic	DR. J.A. WOWCHUK PROFESSIONAL CORPORATION	Saint John	647620	2009	11	09
Fruit Sensations	Sandy Hachey	Moncton	647621	2009	11	09
Clinique Myocare Clinic	Josanne Landry	Moncton	647624	2009	11	09
Ginger Design	M. Andrew Bedford	Fredericton	647625	2009	11	09
Canuck Web Services	Joel Lee	Moncton	647626	2009	11	09
PMW Precision Machine Works	642657 N.B. Ltd.	Lower Kingsclear	647628	2009	11	09
GALLERY CONNEXION Organization of the Development of Artists	Carol Collicutt Rita Sassani	Fredericton	647629	2009	11	09
21st Century Resumes	Lorraine Wright	Clarendon	647631	2009	11	09
Le Réseau des Échos du Nouveau-Brunswick	Brigitte Cladère	Bas-Caraquet	647634	2009	11	09
Britta's Bear Island Bed & Breakfast	Britta Burgmann	Bear Island	647636	2009	11	10
GEMM Home Builders & Design	Ghislain Irvine	Dieppe	647642	2009	11	10

FRONTIER DIVING	Ralph Holland	Back Bay	647643	2009	11	10
Annie's Design Stitch	Annie Gbotoe	Fredericton	647644	2009	11	10
Coverdale Renovations	Larry Rain	Riverview	647666	2009	11	10
The Weenie Shack	Tina Mitchell	Waasis	647670	2009	11	10
Noella Fleuriste	Sylvie Beaupre	Grand-Sault / Grand Falls	647674	2009	11	11
Savi Jewelry	Jennifer Whelan	Fredericton	647682	2009	11	12
Le Centre de Soins au Palace	Karine Marani	Lamèque	647689	2009	11	12
Woodstock Main Street Convenience	Kristen Reid	Woodstock	647690	2009	11	12
Bootup Technology	Christopher Whiteley	Boundary Creek	647699	2009	11	13

NOTICE OF CORRECTION / AVIS D'ERRATUM***Partnerships and Business Names Registration Act / Loi sur l'enregistrement des sociétés en nom collectif et des appellations commerciales***

In relation to the certificate of business name registered on November 6, 2009 under the Act, under the name of "**Flight Graphics and Design Inc.**", being file #**647603**, notice is given that pursuant to s.17 of the Act, the Registrar has ordered that the business name referenced in Item #1 of Form 5 be corrected to read: "**Flight Graphics and Design**".

Sachez que, relativement à un certificat d'appellation commerciale enregistré le 6 novembre 2009 en vertu de la Loi sous le nom de « **Flight Graphics and Design Inc.** », dont le numéro d'appellation commerciale est **647603**, le registraire a ordonné, conformément à l'article 17 de la Loi, que le nom de l'appellation commerciale qui apparaît à l'article 1 du formulaire 5 soit corrigé pour qu'il se lise comme suit : « **Flight Graphics and Design** ».

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Partnerships and Business Names Registration Act*, a **certificate of renewal of business name** has been registered:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur l'enregistrement des sociétés en nom collectif et des appellations commerciales*, un **certificat de renouvellement d'appellation commerciale** a été enregistré :

Name / Raison sociale	Registrant of Certificate Enregistreur du certificat	Address of Business or Agent Adresse du commerce ou du représentant	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
Schofield Stainedglass & Woodworks	Daniel Richard	Renous	347634	2009	11	04
Gestion de patrimoine Dundee	DUNDEEWEALTH INC.	Saint John	348218	2009	11	10
HORSE PULLERS ASSOCIATION OF NEW BRUNSWICK	Darrell A. Geldart Darrell N. Geldart Christa Geldart	Turtle Creek	614149	2009	11	07
LADY LUCK LUCKY COLLECTABLES (GENUINE 4 LEAF CLOVERS)	Denise Leger	Moncton	614787	2009	11	10
ESD Engineering	Pierre Doucet	Dieppe	614887	2009	11	10
Acadie Trophy	Charline McKittrick	Richibucto	615443	2009	11	12
Scholastic Book Fairs	SCHOLASTIC CANADA LIMITED	Saint John	615667	2009	11	10
VF CANADA	VF CANADA, INC.	Saint John	615733	2009	11	09
Dr. Ordi - PC Dr.	Charles Santerre	Moncton	615863	2009	11	12

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Partnerships and Business Names Registration Act*, a **certificate of cessation of business or use of business name** has been registered:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur l'enregistrement des sociétés en nom collectif et des appellations commerciales*, un **certificat de cessation de l'activité ou de cessation d'emploi de l'appellation commerciale** a été enregistré :

Name / Raison sociale	Address / Adresse	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day Day jour
SCOTIA PRIVATE CLIENT GROUP	Saint John	352112	2009	11	04
GROUPE GESTION PRIVEE SCOTIA	Saint John	352113	2009	11	04
Red Door Smokin' Supplies	Simonds	616696	2009	11	06
GREEN ACRES ESTATES	DSL de Grand-Sault / LSD of Grand Falls	618623	2009	11	09
FREDERICTON MITSUBISHI	Fredericton	622074	2009	11	05
COFFEE CONNECTION	Saint John	647519	2009	10	30
COFFEE CONNECTION	Saint John	647520	2009	10	30

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Partnerships and Business Names Registration Act*, a **certificate of partnership** has been registered:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur l'enregistrement des sociétés en nom collectif et des appellations commerciales*, un **certificat de société en nom collectif** a été enregistré :

Name / Raison sociale	Partners / Membres	Address of Business or Agent Adresse du commerce ou du représentant	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day Day jour
V-Sure Enterprises	Carey Carle Debbie-Lynn Weldon	Fredericton	647622	2009	11	09
Green Acres Estate	Troy Green Jason Green	DSL de Grand-Sault / LSD of Grand Falls	647623	2009	11	09

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Partnerships and Business Names Registration Act*, a **certificate of renewal of partnership** has been registered:

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur l'enregistrement des sociétés en nom collectif et des appellations commerciales*, un **certificat de renouvellement de société en nom collectif** a été enregistré :

Name / Raison sociale	Partners / Membres	Address of Business or Agent Adresse du commerce ou du représentant	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day Day jour
Productions Appalaches	Rodolphe Caron France Gallant	Moncton	615607	2009	11	09

Limited Partnership Act

PUBLIC NOTICE is hereby given that under the *Limited Partnership Act*, a **declaration of extra-provincial limited partnership** has been filed:

Name / Raison sociale	Principal place in New Brunswick Principal établissement au Nouveau-Brunswick	Jurisdiction Compétence	Agent and Address Représentant et adresse	Reference Number Numéro de référence	Year année	Date Month mois	Day jour
PONDEUSES ATLANTIQUE S.E.C.	Saint-Paul	Québec/ Quebec	Isabelle C. Moreau Saint-Paul	647509	2009	10	30
Connor, Clark & Lunn 2009 Flow-Through Limited Partnership/ Société en commandite accréditive 2009 Connor, Clark & Lunn	Saint John	Ontario	SMSS Corporate Services (NB) Inc. Saint John	647541	2009	11	04

Loi sur les sociétés en commandite

SACHEZ qu'en vertu de la *Loi sur les sociétés en commandite*, une **déclaration de société en commandite extraprovinciale** a été déposée par :

Notices

NOTICE TO CREDITORS AND OTHERS

In the Estate of Helen Janice Brown, deceased.

All persons having claims against the Estate of Helen Janice Brown, late of the City of Saint John, in the Province of New Brunswick, or who are related to Helen Janice Brown, who died on or about September 9, 2009 are hereby notified to send particulars of such claims or relation to the undersigned on or before January 2, 2010 after which date the estate will be distributed, with regard only to the claims of which the undersigned shall have notice, and the undersigned will not be liable to any person of whose claim or relation it shall not then have notice.

DATED November 20, 2009.

Royal Trust Corporation of Canada, Executor of the Estate of Helen Janice Brown, by its Solicitors, COX & PALMER, Suite 1500, One Brunswick Square, P.O. Box 1324, Saint John, NB E2L 4H8

Department of Public Safety

SALE OF MOTOR VEHICLES

Take notice that the Registrar of Motor Vehicles, Province of New Brunswick, will be disposing of the following vehicles on or after December 2, 2009:

1993, Honda Accord

Serial No. 1HGCB7647PA801167

License Plate: GTJ907

Registered Owner: Ryan Maillet

Vehicle located at Loftus Auto Clinic, Moncton

Avis

AVIS AUX CRÉANCIERS ET AUTRES

Dans l'affaire de la succession de feu Helen Janice Brown

Toutes les personnes ayant des créances contre la succession d'Helen Janice Brown, de son vivant de la ville de Saint John, au Nouveau-Brunswick, décédée le 9 septembre 2009 ou vers cette date, sont par les présentes tenues d'envoyer les détails de leurs créances aux soussignés au plus tard le 2 janvier 2010, date après laquelle la succession sera répartie en ne tenant compte que des créances dont les soussignés auront alors reçu avis, ceux-ci n'étant pas obligés envers les personnes dont ils n'auront pas reçu avis.

FAIT le 20 novembre 2009.

Société Trust Royal du Canada, exécutrice de la succession d'Helen Janice Brown, par ses avocats, COX & PALMER, pièce 1500, 1, Brunswick Square, C.P. 1324, Saint John (Nouveau-Brunswick) E2L 4H8

Ministère de la Sécurité publique

VENTE DE VÉHICULES À MOTEUR

Sachez que le registraire des véhicules à moteur de la province du Nouveau-Brunswick mettra en vente les véhicules à moteur suivants le 2 décembre 2009 :

Honda Accord 1993

Numéro de série : 1HGCB7647PA801167

Numéro d'immatriculation : GTJ907

Propriétaire immatriculé : Ryan Maillet

Véhicule se trouvant actuellement chez Loftus Auto Clinic, Moncton

1997, Honda Civic
Serial No. 2HGEJ6553VH905038
License Plate: BUN180
Registered Owner: Heather Grant
Vehicle located at Loftus Auto Clinic, Moncton

1999, GMC Jimmy
Serial No. 1GKCT18W0XK514081
License Plate: Unplated-ON
Registered Owner: Patrick F. Sembaj
Vehicle located at Loftus Auto Clinic, Moncton

1998, Chev Lumina
Serial No. 2G1WL52M5W9292539
License Plate: GGW045
Registered Owner: Paul Riendeau
Vehicle located at Street's Auto Service Ltd, Maple Glen

1998, Chev Lumina
Serial No. 2G1WL52M1W9244780
License Plate: BZS660
Registered Owner: Paul Riendeau
Vehicle located at Street's Auto Service Ltd, Maple Glen

1993, GMC Jimmy
Serial No. 1GKDT13W6P2537067
License Plate: GAU492
Registered Owner: David John MacPherson
Vehicle located at Street's Auto Service Ltd, Maple Glen

1997, Ford Escort
Serial No. 1FALP13PXVW419927
License Plate: Unplated-NS
Registered Owner: Melissa Dawn Higgins
Vehicle located at Street's Auto Service Ltd, Maple Glen

1986, Suzuki LT230S ATV
Serial No. JSAAJ43A0G2107149
License Plate: XB1143
Registered Owner: Christopher Roger Ward
Vehicle located at Street's Auto Service Ltd, Maple Glen

Honda Civic 1997
Numéro de série : 2HGEJ6553VH905038
Numéro d'immatriculation : BUN180
Propriétaire immatriculé : Heather Grant
Véhicule se trouvant actuellement chez Loftus Auto Clinic, Moncton
GMC Jimmy 1999
Numéro de série : 1GKCT18W0XK514081
Numéro d'immatriculation : Non-immatriculé-ON
Propriétaire immatriculé : Patrick F. Sembaj
Véhicule se trouvant actuellement chez Loftus Auto Clinic, Moncton

Chev Lumina 1998
Numéro de série : 2G1WL52M5W9292539
Numéro d'immatriculation : GGW045
Propriétaire immatriculé : Paul Riendeau
Véhicule se trouvant actuellement chez Street's Auto Service Ltd, Maple Glen
Chev Lumina 1998
Numéro de série : 2G1WL52M1W9244780
Numéro d'immatriculation : BZS660
Propriétaire immatriculé : Paul Riendeau
Véhicule se trouvant actuellement chez Street's Auto Service Ltd, Maple Glen
GMC Jimmy 1993
Numéro de série : 1GKDT13W6P2537067
Numéro d'immatriculation : GAU492
Propriétaire immatriculé : David John MacPherson
Véhicule se trouvant actuellement chez Street's Auto Service Ltd, Maple Glen
Ford Escort 1997
Numéro de série : 1FALP13PXVW419927
Numéro d'immatriculation : Non-immatriculé-N.-É.
Propriétaire immatriculé : Melissa Dawn Higgins
Véhicule se trouvant actuellement chez Street's Auto Service Ltd, Maple Glen
VTT Suzuki LT230S 1986
Numéro de série : JSAAJ43A0G2107149
Numéro d'immatriculation : XB1143
Propriétaire immatriculé : Christopher Roger Ward
Véhicule se trouvant actuellement chez Street's Auto Service Ltd, Maple Glen

Department of Supply and Services

FOR SALE
Land and Building
414 Adelaide Street
Dalhousie
Restigouche County, N.B.

The Province of New Brunswick wishes to dispose of its interest in the following real estate “as is, where is”:

Property located at 414 Adelaide Street, Dalhousie, N.B., consisting of approximately seven four three (743) sq. m., (8,000 sq. ft.), along with a 2 storey building in poor condition. PID 50104371; PAN 3420974. Registration Information – Transfer of Administration and Control document registered in the Restigouche County Registry Office on January 8, 2009, as Number 26695263. For inspection contact Department of Supply and Services’ Bathurst Office, 506-547-2061. An estimated value of \$10,000 has been set on this property. Refer to **Tender No. 10-L0145** on all communications.

TENDERS MUST:

- Be signed and indicate “**Tender No. 10-L0145**”.
- Quote the total amount of the bid being placed on the property.
- Be accompanied by a **certified cheque or money order made payable to “Minister of Finance”** or Province of New Brunswick **in the amount of 10% of the total bid.**

Tenders should be placed in a sealed envelope clearly marked “**Tender No. 10-L0145**” and addressed to Room 205, 2nd Floor North, Marysville Place, P.O. Box 8000, Fredericton, N.B., E3B 5H6, and will be accepted up to and including **2:00 p.m., December 14, 2009.**

All surplus property is sold on an “as is, where is” basis and the Province will make no warranty whatsoever with regard to title. Upon notification, the successful purchaser will be given three (3) weeks to conduct a search of title.

The purchaser will be required to have a lawyer complete all necessary documentation as set forth in the *Land Titles Act*. This includes the PID Databank Application, Application for First Registration, as well as the preparation of the Transfer document for execution by the Minister of Supply and Services.

The purchaser will be responsible for the payment of H.S.T., where applicable, and registration fees at the date of closing.

There will be a public tender opening beginning at **2:00 p.m., December 14, 2009**, Room 205, 2nd Floor North, Marysville Place, Fredericton, N.B.

The highest or any tender will not necessarily be accepted.

As **the successful bidder’s 10% bid deposit is non-refundable**, bidders are encouraged to inspect the property prior to placing a tender bid.

Ministère de l’Approvisionnement et des Services

À VENDRE
Terrain et bâtiment
414, rue Adelaide
Dalhousie
Comté de Restigouche (N.-B.)

Le gouvernement du Nouveau-Brunswick désire se départir du bien immobilier suivant « dans l’état ou il se trouve » :

Bien situé au 414, rue Adelaide, Dalhousie (N.-B.), d’une superficie d’environ sept quatre trois (743) mètres carrés (8 000 pieds carrés), comprenant un bâtiment de deux étages en mauvais état. NID 50104371; n° de compte 3420974. Renseignements d’enregistrement - acte de transfert de gestion et de contrôle enregistré au bureau de l’enregistrement du comté de Restigouche, le 8 janvier 2009, sous le numéro 26695263. Pour l’inspection, communiquer avec le bureau du ministère de l’Approvisionnement et des Services de Bathurst au 506-547-2061. La valeur estimée du bien est de 10 000 \$. Mentionner **l’appel d’offres n° 10-L0145** dans toutes les communications.

LES SOUMISSIONS DOIVENT :

- Être signées et porter la mention « **Appel d’offres n° 10-L0145** ».
- Comprendre le montant total de l’offre faite pour le bien.
- Être accompagnées **d’un chèque certifié ou d’un mandat libellé au « ministre des Finances »** ou Province du Nouveau-Brunswick **et représentant 10 p. cent de l’offre totale.**

Les soumissions doivent être insérées dans une enveloppe cachetée portant clairement la mention « **Appel d’offres n° 10-L0145** » et être adressées au bureau 205, 2^e étage nord, Place-Marysville, C.P. 8000, Fredericton (N.-B.) E3B 5H6. Elles seront acceptées jusqu’à **14 h, le 14 décembre 2009.**

Tous les biens excédentaires sont vendus dans l’état où ils se trouvent et le gouvernement provincial n’offre aucune garantie quant au titre. Dès notification, l’acheteur retenu a trois (3) semaines pour effectuer une recherche de titre.

L’acheteur devra retenir les services d’un avocat pour établir les documents nécessaires, conformément à la *Loi sur l’enregistrement foncier*, notamment pour interroger la banque de données des NID, soumettre une demande de premier enregistrement et préparer le document de transfert devant être passé par le ministre de l’Approvisionnement et des Services.

L’acheteur devra assumer la TVH, s’il y a lieu, ainsi que tous les frais d’enregistrement, à la date de transfert de la propriété.

L’ouverture publique des soumissions se fera à **14 h, le 14 décembre 2009**, au bureau 205, 2^e étage, Place Marysville, Fredericton (N.-B.).

Aucune offre, même la plus élevée, ne sera forcément acceptée.

Comme **le dépôt de soumission de 10 % du soumissionnaire retenu n’est pas remboursable**, on encourage les soumissionnaires à inspecter le bien avant de présenter une soumission.

Information may be obtained by contacting the Department of Supply and Services, Property Management Branch at 506-453-2221, or e-mail: stephen.leblanc@gnb.ca, or on the internet at: <http://www.gnb.ca/2221/>.

DR. E. J. DOHERTY
MINISTER OF SUPPLY AND SERVICES

FOR SALE
Surplus Land
Route 10 (old Trans Canada Highway)
Berwick
Kings County, N.B.

The Province of New Brunswick wishes to dispose of its interest in the following real estate “as is, where is”:
Woodlot located on Route 10 (old Trans Canada Highway), Berwick, N.B., consisting of approximately twenty (20.00) ha., (49.42 ac.). PIDS 483206 & 485979; PANS 1036004 & 1037034. Registration Information – Transfer of Administration and Control document registered in the Kings County Registry Office on December 7, 2006, as Number 23180418. An estimated value of \$15,000 has been set on this property. Refer to **Tender No. 10-L0146** on all communications.

TENDERS MUST:

- Be signed and indicate “**Tender No. 10-L0146**”.
- Quote the total amount of the bid being placed on the property.
- Be accompanied by a **certified cheque or money order made payable to “Minister of Finance”** or Province of New Brunswick **in the amount of 10% of the total bid.**

Tenders should be placed in a sealed envelope clearly marked “**Tender No. 10-L0146**” and addressed to Room 205, 2nd Floor North, Marysville Place, P.O. Box 8000, Fredericton, N.B., E3B 5H6, and will be accepted up to and including **2:00 p.m., December 14, 2009.**

All surplus property is sold on an “as is, where is” basis and the Province will make no warranty whatsoever with regard to title. Upon notification, the successful purchaser will be given three (3) weeks to conduct a search of title.

The purchaser will be required to have a lawyer complete all necessary documentation as set forth in the *Land Titles Act*. This includes the PID Databank Application, Application for First Registration, as well as the preparation of the Transfer document for execution by the Minister of Supply and Services.

The purchaser will be responsible for the payment of H.S.T., where applicable, and registration fees at the date of closing. There will be a public tender opening beginning at **2:00 p.m., December 14, 2009**, Room 205, 2nd Floor North, Marysville Place, Fredericton, N.B.

The highest or any tender will not necessarily be accepted.

Pour plus de renseignements, communiquer avec la Direction de la gestion des biens, à Approvisionnement et Services, par téléphone au 506-453-2221, par courriel à stephen.leblanc@gnb.ca, ou par Internet à l'adresse <http://www.gnb.ca/2221/index-f.asp>.

**LE MINISTRE D'APPROVISIONNEMENT
ET SERVICES,**
DR E. J. DOHERTY

À VENDRE
Terrain excédentaire
Route 10 (ancienne route transcanadienne)
Berwick
Comté de Kings (N.-B.)

Le gouvernement du Nouveau-Brunswick désire se départir du bien immobilier suivant « dans l'état où il se trouve » :
Lot boisé situé sur la route 10 (ancienne route transcanadienne), Berwick (N.-B.), d'une superficie d'environ vingt virgule zéro zéro (20,00) hectares (49,42 acres). NID 483206 & 485979 n° de compte 1036004 & 1037034. Renseignements sur l'enregistrement - acte de transfert de la gestion et du contrôle enregistré au bureau de l'enregistrement du comté de Kings, le 7 décembre 2006, sous le numéro 23180418. La valeur estimée du bien est de 15 000 \$. Mentionner l'**appel d'offres n° 10-L0146** dans toutes les communications.

LES SOUMISSIONS DOIVENT :

- Être signées et porter la mention « **Appel d'offres n° 10-L0146** ».
- Comprendre le montant total de l'offre faite pour le bien.
- Être accompagnées d'**un chèque certifié ou d'un mandat libellé au « ministre des Finances »** ou Province du Nouveau-Brunswick **et représentant 10 p. cent de l'offre totale.**

Les soumissions doivent être insérées dans une enveloppe cachetée portant clairement la mention « **Appel d'offres n° 10-L0146** » et être adressées au bureau 205, 2^e étage nord, Place-Marysville, C.P. 8000, Fredericton (N.-B.) E3B 5H6. Elles seront acceptées jusqu'à **14 h, le 14 décembre 2009.**

Tous les biens excédentaires sont vendus dans l'état où ils se trouvent et le gouvernement provincial n'offre aucune garantie quant au titre. Dès notification, l'acheteur retenu a trois (3) semaines pour effectuer une recherche de titre.

L'acheteur devra retenir les services d'un avocat pour remplir la documentation nécessaire, conformément à la *Loi sur l'enregistrement foncier*, notamment pour interroger la banque de données des NID, soumettre une demande de premier enregistrement et préparer le document de transfert devant être passé par le ministre de l'Approvisionnement et des Services.

L'acheteur devra assumer la TVH, s'il y a lieu, ainsi que tous les frais d'enregistrement, à la date de transfert de la propriété. L'ouverture publique des soumissions aura lieu à **14 h, le 14 décembre 2009**, dans le bureau 205, 2^e étage nord, Place-Marysville, Fredericton (N.-B.).

Aucune offre, même la plus élevée, ne sera forcément acceptée.

As the successful bidder's 10% bid deposit is non-refundable, bidders are encouraged to inspect the property prior to placing a tender bid.

Information may be obtained by contacting the Department of Supply and Services, Property Management Branch at 506-453-2221, or e-mail: stephen.leblanc@gnb.ca, or on the internet at: <http://www.gnb.ca/2221/>.

DR. E. J. DOHERTY
MINISTER OF SUPPLY AND SERVICES

Comme le dépôt de soumission de 10 % du soumissionnaire retenu n'est pas remboursable, on encourage les soumissionnaires à inspecter le bien avant de présenter une soumission.

Pour de plus amples renseignements, prière de communiquer avec la Direction de la gestion des biens du ministère de l'Approvisionnement et des Services, par téléphone au 506-453-2221, courriel à l'adresse stephen.leblanc@gnb.ca, ou par Internet à l'adresse <http://www.gnb.ca/2221/index-f.asp>.

**LE MINISTRE DE L'APPROVISIONNEMENT
 ET DES SERVICES,
 DR E. J. DOHERTY**

Notices of Sale

PROVINCE OF NEW BRUNSWICK COUNTY OF GLOUCESTER

TO: DAVID LAROCQUE and JULIE LANDRY, both of Maltempec, County of Gloucester, Province of New Brunswick;

CITIFINANCIAL CANADA EAST CORPORATION, Mortgagee;

AND ALL OTHERS WHOM IT MAY CONCERN.

Freehold property situate at Maltempec, in the County of Gloucester and Province of New Brunswick.

Sale conducted under the power of sale contained in the Mortgage and the *Property Act*.

Notice of sale given by the **National Bank of Canada**, First Mortgagee.

Sale on **December 10, 2009, at 10:00 a.m.**, local time, at the Caraquez Town Hall, located at 10 Du Colisée Street, Caraquez, in the County of Gloucester and Province of New Brunswick. See advertisement in *L'Acadie Nouvelle*.

Brian G. Paquette, Solicitor for the **National Bank of Canada**

DOUGLAS STAIRS / DOUGLAS ARNOLD STAIRS and GINA STAIRS / GINA MARIE STAIRS, both of 19 Martin Drive, at Bedell, in the County of Carleton and Province of New Brunswick, Mortgagees and owners of the equity of redemption; **CITIFINANCIAL CANADA EAST CORPORATION**, holder of the first and second Mortgages; and to **ALL OTHER WHOM IT MAY CONCERN.**

Freehold premises situate, lying and being at 19 Martin Drive, at Bedell, in the County of Carleton and Province of New Brunswick.

Notice of sale is given by the holder of the said **first and second** Mortgages.

Sale to be held on **December 10th, 2009, at 10:30 a.m.**, at the Court House located at 689 Main Street, in Woodstock, in the County of Carleton and Province of New Brunswick.

Avis de vente

PROVINCE DU NOUVEAU-BRUNSWICK COMTÉ DE GLOUCESTER

DESTINATAIRES : DAVID LAROCQUE et JULIE LANDRY, tous deux de Maltempec, comté de Gloucester, province du Nouveau-Brunswick;

CITIFINANCIAL CANADA EAST CORPORATION, créancier hypothécaire;

ET TOUT AUTRE INTÉRESSÉ ÉVENTUEL.

Bien en tenure libre situé à Maltempec, dans le comté de Gloucester, province du Nouveau-Brunswick.

Vente effectuée en vertu du pouvoir de vente contenu dans l'acte d'hypothèque et de la *Loi sur les biens*.

Avis de vente donné par la **Banque Nationale du Canada**, première créancière hypothécaire.

La vente aura lieu le **10 décembre 2009, à 10 h** de l'avant-midi, heure locale, à l'édifice municipal de la Ville de Caraquez, situé au 10, rue du Colisée, à Caraquez, dans le comté de Gloucester, au Nouveau-Brunswick. Voir l'annonce publiée dans le journal *L'Acadie Nouvelle*.

Brian G. Paquette, avocat de la **Banque Nationale du Canada**

DOUGLAS STAIRS/DOUGLAS ARNOLD STAIRS et GINA STAIRS/GINA MARIE STAIRS, tous deux du 19, promenade Martin, Bedell, comté de Carleton, province du Nouveau-Brunswick, débiteurs hypothécaires et propriétaires du droit de rachat; **CITIFINANCIÈRE, CORPORATION DU CANADA EST**, titulaire des première et deuxième hypothèques; et **TOUT AUTRE INTÉRESSÉ ÉVENTUEL.**

Lieux en tenure libre situés au 19, promenade Martin, Bedell, comté de Carleton, province du Nouveau-Brunswick.

Avis de vente donné par la titulaire desdites **première et deuxième** hypothèques.

La vente aura lieu le **10 décembre 2009, à 10 h 30**, au palais de justice situé au 689, rue Main, Woodstock, comté de Carleton, province du Nouveau-Brunswick.

See advertisement in the newspaper *Bugle - Observer*.
Dated at Edmundston, New Brunswick, this 9th day of November, 2009.

GARY J. McLAUGHLIN, Q.C., McLaughlin Law Offices,
Solicitors and agents for CitiFinancial Canada East Corporation

Sale of Lands Publication Act
R.S.N.B. 1973, c.S-2, s.1(2)

To: Mary Lou Dickinson, a bankrupt, o/a Dickinson's Clothing and General Merchandise; and to Allan Marshall & Associates Inc., Trustee of the Estate of Mary Lou Dickinson, a bankrupt; and to all others whom it may concern. Sale pursuant to terms of the Mortgage and the *Property Act*, R.S.N.B. 1973, c.P-19, as amended. Freehold property situate at 110 Main Street, Minto, in the County of Queens and Province of New Brunswick, and being identified as PID 45031978 and PID 45028461.

Notice of Sale given by The Bank of Nova Scotia, Mortgagee and holder of the first mortgage. Sale to be held at the Burton Court House, 23 Route 102, Burton, N.B., on December 10th, 2009, at the hour of 11:00 a.m., local time. See advertisement of Notice of Mortgage Sale in *The Daily Gleaner* dated November 12, November 19, November 26, and December 3, 2009.

McInnes Cooper, Solicitors for The Bank of Nova Scotia, Per: R. Scott Wilson, Suite 1700, Brunswick Square, 1 Germain Street, P.O. Box 6370, Station A, Saint John, New Brunswick, E2L 4R8, Telephone: 506-643-6500, Facsimile: 506-643-6505

GERRY BLAIR JOHNSON and LINDA MARIE JOHNSON / LINDA MARIE JOHNSON, of 922 Route 776, at Grand Manan, in the County of Charlotte and Province of New Brunswick, Mortgagors and owners of the equity of redemption; **CITIFINANCIAL CANADA EAST CORPORATION**, holder of the first Mortgage; and to **ALL OTHER WHOM IT MAY CONCERN**.

Freehold premises situate, lying and being at 922 Route 776, at Grand Manan, in the County of Charlotte and Province of New Brunswick.

Notice of sale is given by the holder of the said **first** Mortgage.

Sale to be held on **December 10th, 2009, at 11:30 a.m.**, in the lobby of the Town Hall located at 73 Milltown Boulevard in St. Stephen, in the County of Charlotte and Province of New Brunswick.

See advertisement in the newspaper *The Saint Croix Courier*.
Dated at Edmundston, New Brunswick, this 9th day of November, 2009.

GARY J. McLAUGHLIN, Q.C., McLaughlin Law Offices,
Solicitors and agents for CitiFinancial Canada East Corporation

Voir l'annonce publiée dans le journal *Bugle-Observer*.
Fait à Edmundston, au Nouveau-Brunswick, le 9 novembre 2009.

GARY J. McLAUGHLIN, c.r., Cabinet Juridique McLaughlin,
avocats et représentants de CitiFinancière, corporation du Canada Est

Loi sur la vente de biens-fonds par voie d'annonces
L.R.N.-B. 1973, c.S-2, par.1(2)

Destinataires : Mary Lou Dickinson, faillie, exploitante de Dickinson's Clothing and General Merchandise; Allan Marshall & Associates Inc., syndic de faillite de Mary Lou Dickinson, faillie; et tout autre intéressé éventuel. Vente effectuée en vertu des dispositions de l'acte d'hypothèque et de celles la *Loi sur les biens*, L.R.N.-B. 1973, c.P-19. Biens en tenure libre situés au 110, rue Main, Minto, comté de Queens, province du Nouveau-Brunswick, et dont les numéros d'identification sont les 45031978 et 45028461.

Avis de vente donné par la Banque de Nouvelle-Écosse, créancière hypothécaire et titulaire de la première hypothèque. La vente aura lieu le 10 décembre 2009, à 11 h, heure locale, au palais de justice de Burton, 23, route 102, Burton (Nouveau-Brunswick). Voir l'annonce d'avis de vente hypothécaire publiée dans les éditions des 12, 19, 26 novembre et du 3 décembre 2009 du journal *The Daily Gleaner*.

R. Scott Wilson, du cabinet McInnes Cooper, bureau 1700, Brunswick Square, 1, rue Germain, C.P. 6370, succursale A, Saint John (Nouveau-Brunswick) E2L 4R8; téléphone : 506-643-6500; télécopieur : 506-643-6505, avocats de la Banque de Nouvelle-Écosse

GERRY BLAIR JOHNSON et LINDA MARIE JOHNSON/ LINDA MARIE JOHNSON, du 922, route 776, Grand Manan, comté de Charlotte, province du Nouveau-Brunswick, débiteurs hypothécaires et propriétaires du droit de rachat; **CITIFINANCIÈRE, CORPORATION DU CANADA EST**, titulaire de la première hypothèque; et **TOUT AUTRE INTÉRESSÉ ÉVENTUEL**.

Lieux en tenure libre situés au 922, route 776, Grand Manan, comté de Charlotte, province du Nouveau-Brunswick.

Avis de vente donné par la titulaire de ladite **première** hypothèque.

La vente aura lieu le **10 décembre 2009, à 11 h 30**, dans le foyer de l'hôtel de ville situé au 73, boulevard Milltown, St. Stephen, comté de Charlotte, province du Nouveau-Brunswick.

Voir l'annonce publiée dans *The Saint Croix Courier*.
Fait à Edmundston, au Nouveau-Brunswick, le 9 novembre 2009.

GARY J. McLAUGHLIN, c.r., Cabinet Juridique McLaughlin,
avocats et représentants de CitiFinancière, corporation du Canada Est

ROGER DOUCET / JOSEPH ROGER DOUCET and DIANE DOUCET / MARIE ETHEL DOUCET, both of 131 Brunswick Street, at Dalhousie, in the County of Restigouche and Province of New Brunswick, Mortgagors and owners of the equity of redemption; **CITIFINANCIAL CANADA EAST CORPORATION**, holder of the first Mortgage; and to **ALL OTHER WHOM IT MAY CONCERN**.

Freehold premises situate, lying and being at 131 Brunswick Street, at Dalhousie, in the County of Restigouche and Province of New Brunswick.

Notice of sale is given by the holder of the said **first** Mortgage.

Sale to be held on **January 8th, 2010, at 11:00 a.m.**, at the Clerk's Office located at 157 Water Street, at Campbellton, in the County of Restigouche and Province of New Brunswick.

See advertisement in the newspaper *The Tribune*.

Dated at Edmundston, New Brunswick, this 12th day of November, 2009.

GARY J. McLAUGHLIN, Q.C., McLaughlin Law Offices, Solicitors and agents for CitiFinanciale Canada East Corporation

ROGER DOUCET/JOSEPH ROGER DOUCET et DIANE DOUCET/MARIE ETHEL DOUCET, tous deux du 131, rue Brunswick, Dalhousie, comté de Restigouche, province du Nouveau-Brunswick, débiteurs hypothécaires et propriétaires du droit de rachat; **CITIFINANCIÈRE, CORPORATION DU CANADA EST**, titulaire de la première hypothèque; et **TOUT AUTRE INTÉRESSÉ ÉVENTUEL**.

Lieux en tenure libre situés au 131, rue Brunswick, Dalhousie, comté de Restigouche, province du Nouveau-Brunswick.

Avis de vente donné par la titulaire de ladite **première** hypothèque.

La vente aura lieu le **8 janvier 2010, à 11 h**, au bureau du greffier situé au 157, rue Water, Campbellton, comté de Restigouche, province du Nouveau-Brunswick.

Voir l'annonce publiée dans le journal *The Tribune*.

Fait à Edmundston, au Nouveau-Brunswick, le 12 novembre 2009.

GARY J. McLAUGHLIN, c.r., Cabinet Juridique McLaughlin, avocats et représentants de CitiFinancière, corporation du Canada Est

Sale of Lands Publication Act
R.S.N.B. 1973, c.S-2, s.1

TO: 633051 N.B. INC.;

AND TO: ALL OTHERS TO WHOM IT MAY CONCERN.

Sale under the provisions of a General Security Agreement dated October 22, 2007 between 633051 N.B. Inc. and Capital Credit Union Limited and a Collateral Mortgage dated October 30, 2007 between 633051 N.B. Inc., Mortgagor, and Capital Credit Union Limited, Mortgagee, registered in the Registry of Land Titles as Number 24734445 (the "Mortgage") and under section 44 of the *Property Act*, R.S.N.B. 1973, c.P-19 lands being identified by **PID No. 60164266** and **PAN No. 4691065**.

Sale on December 14, 2009, at 1:00 p.m., at the Burton Court House, 23 Route 102 Highway, Oromocto, New Brunswick. See advertisements in *The Daily Gleaner* of November 23, November 30, December 7 and December 14, 2009.

Capital Credit Union Limited, holder of the Mortgage by Hugh J. Cameron, Stewart McKelvey, Solicitors for Capital Credit Union Limited

Loi sur la vente de biens-fonds par voie d'annonces
L.R.N.-B. 1973, c.S-2, art.1(2)

DESTINATAIRES : 633051 N.B. INC.;

ET TOUT AUTRE INTÉRESSÉ ÉVENTUEL.

Vente effectuée en vertu des dispositions du contrat de garantie générale signé le 22 octobre 2007 entre 633051 N.B. Inc. et Capital Credit Union Limited, de celles de l'acte d'hypothèque subsidiaire établi le 30 octobre 2007 entre 633051 N.B. Inc., débiteur hypothécaire, et Capital Credit Union Limited, créancière hypothécaire, ledit acte ayant été enregistré au registre des titres fonciers sous le numéro 24734445 (« l'hypothèque »), ainsi qu'en vertu de l'article 44 de la *Loi sur les biens*, L.R.N.-B. 1973, c.P-19, le terrain ayant le **NID 60164266** et le **numéro d'évaluation 4691065**.

La vente aura lieu le 14 décembre 2009, à 13 h, au palais de justice de Burton, 23, route 102, Oromocto (Nouveau-Brunswick). Voir l'annonce publiée dans les éditions des 23 et 30 novembre et des 7 et 14 décembre 2009 du journal *The Daily Gleaner*.

Hugh J. Cameron, du cabinet Stewart McKelvey, avocats de la titulaire de l'hypothèque, Capital Credit Union Limited

Notice to Advertisers

The Royal Gazette is published every Wednesday under the authority of the *Queen's Printer Act*. Documents must be received by the Royal Gazette Coordinator, in the Queen's Printer Office, no later than **noon**, at least **seven days** prior to Wednesday's publication. Each document must be separate from the covering letter. Signatures on documents must be im-

Avis aux annonceurs

La *Gazette royale* est publiée tous les mercredis conformément à la *Loi sur l'Imprimeur de la Reine*. Les documents à publier doivent parvenir à la coordonnatrice de la Gazette royale, au bureau de l'Imprimeur de la Reine, à **midi**, au moins **sept jours** avant le mercredi de publication. Chaque avis doit être séparé de la lettre d'envoi. Les noms des signa-

mediately followed by the **printed** name. The Queen's Printer may refuse to publish a document if any part of it is illegible, and may delay publication of any document for administrative reasons.

Prepayment is required for the publication of all documents. Standard documents have the following set fees:

Notices	Cost per Insertion
Notice of the intention to apply for the enactment of a private bill	\$ 20
Originating process	\$ 25
Order of a court	\$ 25
Notice under the <i>Absconding Debtors Act</i>	\$ 20
Notice under the General Rules under the <i>Law Society Act, 1996</i> , of disbarment or suspension or of application for reinstatement or readmission	\$ 20
Notice of examination under the <i>Licensed Practical Nurses Act</i>	\$ 25
Notice under the <i>Motor Carrier Act</i>	\$ 30
Any document under the <i>Political Process Financing Act</i>	\$ 20
Notice to creditors under New Brunswick Regulation 84-9 under the <i>Probate Court Act</i>	\$ 20
Notice under the <i>Quieting of Titles Act</i> (Form 70B) Note: Survey Maps cannot exceed 8.5" x 14"	\$120
Notice under the <i>Sale of Lands Publication Act</i> , if the notice is 1/2 page in length or less	\$ 20
Notice under the <i>Sale of Lands Publication Act</i> , if the notice is greater than 1/2 page in length	\$ 75
Any document under the <i>Winding-up and Restructuring Act</i> (Canada)	\$ 20
Notice of a correction	charge is the same as for publishing the original document
Any other document	\$3.50 for each cm or less

Payments can be made by cash, MasterCard, VISA, cheque or money order (payable to the Minister of Finance). No refunds will be issued for cancellations.

The **official version** of *The Royal Gazette* is available **free on-line** each Wednesday. This free on-line service replaces the printed annual subscription service. *The Royal Gazette* can be accessed on-line at:

<http://www.gnb.ca/0062/gazette/index-e.asp>

taires doivent suivre immédiatement la signature. L'Imprimeur de la Reine peut refuser de publier un avis dont une partie est illisible et retarder la publication d'un avis pour des raisons administratives.

Le paiement d'avance est exigé pour la publication des avis. Voici les tarifs pour les avis courants :

Avis	Coût par parution
Avis d'intention de demander l'adoption d'un projet de loi d'intérêt privé	20 \$
Acte introductif d'instance	25 \$
Ordonnance rendue par une cour	25 \$
Avis exigé par la <i>Loi sur les débiteurs en fuite</i>	20 \$
Avis de radiation ou de suspension ou de demande de réintégration ou de réadmission, exigé par les Règles générales prises sous le régime de la <i>Loi de 1996 sur le Barreau</i>	20 \$
Avis d'examen exigé par la <i>Loi sur les infirmières et infirmiers auxiliaires autorisés</i>	25 \$
Avis exigé par la <i>Loi sur les transports routiers</i>	30 \$
Tout document devant être publié en vertu de la <i>Loi sur le financement de l'activité politique</i>	20 \$
Avis aux créanciers exigé par le Règlement du Nouveau-Brunswick 84-9 établi en vertu de la <i>Loi sur la Cour des successions</i>	20 \$
Avis exigé par la <i>Loi sur la validation des titres de propriété</i> (Formule 70B) Nota : Les plans d'arpentage ne doivent pas dépasser 8,5 po sur 14 po	120 \$
Avis exigé par la <i>Loi sur la vente de biens-fonds par voie d'annonces</i> , si l'avis est d'une demi-page ou moins en longueur	20 \$
Avis exigé par la <i>Loi sur la vente de biens-fonds par voie d'annonces</i> , si l'avis est de plus d'une demi-page en longueur	75 \$
Tout document devant être publié en vertu de la <i>Loi sur les liquidations et les restructurations</i> (Canada)	20 \$
Avis d'une correction	les frais sont les mêmes que ceux imposés pour la publication du document original
Tout autre document	3,50 \$ pour chaque cm ou moins

Les paiements peuvent être faits en espèces, par carte de crédit MasterCard ou VISA, ou par chèque ou mandat (établi à l'ordre du ministre des Finances). Aucun remboursement ne sera effectué en cas d'annulation.

La **version officielle** de la *Gazette royale* est disponible **gratuitement et en ligne** chaque mercredi. Ce service gratuit en ligne remplace le service d'abonnement annuel. Vous trouverez la *Gazette royale* à l'adresse suivante :

<http://www.gnb.ca/0062/gazette/index-f.asp>

Print-on-demand copies of *The Royal Gazette* are available, at the Office of the Queen's Printer, at \$4.00 per copy plus 13% tax, plus shipping and handling where applicable.

Office of the Queen's Printer
670 King Street, Room 117
P.O. Box 6000
Fredericton, NB E3B 5H1
Tel: 506-453-2520 Fax: 506-457-7899
E-mail: gazette@gnb.ca

Nous offrons, sur demande, des exemplaires de la *Gazette royale*, au bureau de l'Imprimeur de la Reine, pour la somme de 4 \$ l'exemplaire, plus la taxe de 13 %, ainsi que les frais applicables de port et de manutention.

Bureau de l'Imprimeur de la Reine
670, rue King, pièce 117
C.P. 6000
Fredericton (Nouveau-Brunswick) E3B 5H1
Tél. : 506-453-2520 Téléc. : 506-457-7899
Courriel : gazette@gnb.ca

Statutory Orders and Regulations Part II

Ordonnances statutaires et Règlements Partie II



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-133**

under the

CIVIL SERVICE ACT

Filed November 18, 2009

1 *Section 2 of New Brunswick Regulation 84-229 under the Civil Service Act is amended by repealing the following definitions:*

(a) *“desirable qualifications”;*

(b) *“necessary qualifications”.*

2 *The heading “QUALIFICATIONS AND APPOINTMENTS” preceding section 3 of the Regulation is repealed.*

3 *Section 3 of the Regulation is repealed.*

4 *Section 4 of the Regulation is repealed.*

5 *The heading “ELIGIBILITY LISTS” preceding section 5 of the Regulation is repealed.*

6 *Section 5 of the Regulation is repealed.*

7 *Section 6 of the Regulation is repealed.*

8 *The heading “NOTIFICATION OF APPOINTMENT WITHOUT COMPETITION” preceding section 11 of the Regulation is repealed.*

9 *Section 11 of the Regulation is repealed.*

10 *Subsection 12(3) of the Regulation is repealed.*

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-133**

pris en vertu de la

LOI SUR LA FONCTION PUBLIQUE

Déposé le 18 novembre 2009

1 *L'article 2 du Règlement du Nouveau-Brunswick 84-229 pris en vertu de la Loi sur la Fonction publique est modifié par l'abrogation des définitions suivantes :*

a) *« compétences indispensables »;*

b) *« compétences souhaitables ».*

2 *Est abrogée la rubrique « COMPÉTENCES ET NOMINATIONS » qui précède l'article 3 du Règlement.*

3 *Est abrogé l'article 3 du Règlement.*

4 *Est abrogé l'article 4 du Règlement.*

5 *Est abrogée la rubrique « LISTES D'ADMISSIBILITÉ » qui précède l'article 5 du Règlement.*

6 *Est abrogé l'article 5 du Règlement.*

7 *Est abrogé l'article 6 du Règlement.*

8 *Est abrogée la rubrique « NOTIFICATION DES NOMINATIONS SANS CONCOURS » qui précède l'article 11 du Règlement.*

9 *Est abrogé l'article 11 du Règlement.*

10 *Est abrogé le paragraphe 12(3) du Règlement.*

11 *This Regulation comes into force on December 1, 2009.*

11 *Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} décembre 2009.*



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-134**

under the

**MEDICAL SERVICES PAYMENT ACT
(O.C. 2009-462)**

Filed November 18, 2009

1 Section 11 of New Brunswick Regulation 84-20 under the Medical Services Payment Act is amended

(a) by repealing paragraph (2.1)(j) and substituting the following:

(j) the name of the transferring or referring medical practitioner, oral or maxillofacial surgeon, nurse practitioner, optometrist or registered nurse who works in a pre-operative clinic;

(b) by repealing paragraph (2.2)(h) and substituting the following:

(h) the number of the transferring or referring medical practitioner, oral or maxillofacial surgeon, nurse practitioner, optometrist or registered nurse who works in a pre-operative clinic;

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-134**

pris en vertu de la

**LOI SUR LE PAIEMENT DES
SERVICES MÉDICAUX
(D.C. 2009-462)**

Déposé le 18 novembre 2009

1 L'article 11 du Règlement 84-20 pris en vertu de la Loi sur le paiement des services médicaux, est modifié

a) par l'abrogation de l'alinéa (2.1)j) et son remplacement par ce qui suit :

j) le nom du médecin, du chirurgien bucco-dentaire et maxillo-facial, de l'infirmière praticienne, de l'optométriste ou de l'infirmière immatriculée qui travaille en clinique préopératoire, qui a transféré ou lui a adressé le malade;

b) par l'abrogation de l'alinéa (2.2)h) et son remplacement par ce qui suit :

h) le numéro du médecin, du chirurgien bucco-dentaire et maxillo-facial, de l'infirmière praticienne, de l'optométriste ou de l'infirmière immatriculée qui travaille en clinique préopératoire, qui a transféré ou lui a adressé le malade;



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-135**

under the

**MEDICAL SERVICES PAYMENT ACT
(O.C. 2009-463)**

Filed November 18, 2009

1 *Section 14.1 of New Brunswick Regulation 84-20 under the Medical Services Payment Act is amended by striking out the portion preceding the definition “ordinary entitled services” and substituting the following:*

14.1 In section 14.4

2 *Section 14.2 of the Regulation is repealed.*

3 *Section 14.21 of the Regulation is repealed.*

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-135**

pris en vertu de la

**LOI SUR LE PAIEMENT DES SERVICES
MÉDICAUX
(D.C. 2009-463)**

Déposé le 18 novembre 2009

1 *L'article 14.1 du Règlement du Nouveau-Brunswick 84-20 pris en vertu de la Loi sur le paiement des services médicaux est modifié par la suppression du passage qui précède la définition « services assurés ordinaires » et son remplacement par ce qui suit :*

14.1 À l'article 14.4

2 *L'article 14.2 du Règlement est abrogé.*

3 *L'article 14.21 du Règlement est abrogé.*



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-136**

under the

**PUBLIC HEALTH ACT
(O.C. 2009-455)**

Filed November 20, 2009

Regulation Outline

Citation.	1
Definitions.	2
Act — Loi	
day care center — garderie	
school — école	
Report by medical practitioner, nurse practitioner or nurse.	3
Report by person in charge of institution.	4
Report by chief executive officer of a regional health authority.	5
Contents of report.	6
Timing and form of report.	7
Reporting - exemption.	8
Reporting of contacts.	9
Report respecting refusal or neglect of treatment	10
Report by principal of school or operator of a day care center.	11
Immunization of children.	12
Immunization - information to Minister.	13
Record of immunization.	14
Notifiable diseases prescribed.	15
Communicable diseases prescribed.	16
Group I communicable disease prescribed.	17
Reportable events prescribed.	18
Commencement.	19
SCHEDULE A	

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-136**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE
(D.C. 2009-455)**

Déposé le 20 novembre 2009

Sommaire

Titre.	1
Définitions.	2
école — school	
garderie — day care center	
Loi — Act	
Signalement par un médecin, une infirmière praticienne ou une infirmière	3
Signalement par une personne responsable d'une institution	4
Signalement par le directeur général d'une région régionale de la santé.	5
Contenu du rapport	6
Moment et forme du signalement.	7
Signalement – Exemption.	8
Signalement des contacts	9
Signalement des refus ou des négligences en matière de traitement.	10
Signalement par le directeur d'une école ou l'exploitant d'une garderie.	11
Immunisation des enfants.	12
Immunisation – Renseignements communiqués au Ministre.	13
Attestation d'immunisation.	14
Maladies à déclaration obligatoire.	15
Maladies transmissibles.	16
Maladies transmissibles du Groupe 1.	17
Événements devant être rapportés.	18
Entrée en vigueur.	19
ANNEXE A	

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 *Reporting and Diseases Regulation - Public Health Act*.

Definitions

2 The following definitions apply in this Regulation.

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

“day care center” means a day care center as defined in New Brunswick Regulation 83-85 under the *Family Services Act* that has been issued an approval by the Minister of Social Development under the *Family Services Act*. (*garderie*)

“school” means a school as defined in the *Education Act*. (*école*)

Report by medical practitioner, nurse practitioner or nurse

3 A medical practitioner, nurse practitioner or nurse who, while providing professional services to a person who is not a patient in or an outpatient of a hospital facility or a resident of an institution, has reasonable and probable grounds to believe that the person has or may have a notifiable disease, is or may be infected with an agent of a communicable disease or has suffered a reportable event, as listed in Schedule A, shall report to a medical officer of health or a person designated by the Minister the information required under section 6.

Report by person in charge of institution

4 A person in charge of an institution who has reasonable and probable grounds to believe that the person under his or her custody or control has or may have a notifiable disease, is or may be infected with an agent of a communicable disease or has suffered a reportable event, as listed in Schedule A, shall report to a medical officer of health or a person designated by the Minister the information required under section 6.

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 certaines maladies et le protocole de signalement - Loi sur la santé publique*.

Définitions

2 Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.

« école » École selon la définition qu'en donne la *Loi sur l'Éducation*. (*school*)

« garderie » Garderie selon la définition qu'en donne le Règlement du Nouveau-Brunswick 83-85 pris en vertu de la *Loi sur les services à la famille* qui a reçu l'agrément du ministre du Développement social. (*day care center*)

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

Signalement par un médecin, une infirmière praticienne ou une infirmière

3 Le médecin, l'infirmière praticienne ou l'infirmière qui, au cours de la prestation de services professionnels à une personne qui n'est pas un patient hospitalisé ni un patient externe d'un établissement hospitalier ni un résident d'un établissement, a des motifs raisonnables et probables de croire que la personne est ou peut être atteinte d'une maladie à déclaration obligatoire ou est ou peut être infectée par un agent d'une maladie transmissible ou s'est trouvé dans une situation d'événement devant être rapporté selon la liste prévue par l'annexe A doit le signaler à un médecin-hygiéniste ou à une personne désignée par le ministre en faisant rapport des renseignements demandés à l'article 6.

Signalement par une personne responsable d'une institution

4 La personne responsable d'un établissement qui a des motifs raisonnables et probables de croire qu'une personne placée sous sa garde ou son contrôle est atteinte ou peut être atteinte d'une maladie à déclaration obligatoire ou est ou peut être infectée par un agent d'une maladie transmissible ou s'est trouvé dans une situation d'événement devant être rapporté selon la liste prévue par l'annexe A doit le signaler à un médecin-hygiéniste ou à une personne désignée par le Ministre en faisant rapport des renseignements demandés à l'article 6.

Report by chief executive officer of a regional health authority

5 The chief executive officer of a regional health authority or person designated by the chief executive officer shall, where there is an entry in the records of a hospital facility operated by the regional health authority that states that a person who is a patient in or an outpatient of a hospital facility has or may have a notifiable disease, is or may be infected by an agent of a communicable disease or has suffered a reportable event, as listed in Schedule A, shall report to a medical officer of health or a person designated by the Minister the information required under section 6.

Contents of report

6 The following information shall be provided in a report:

- (a) the name, address and telephone number of the person reporting;
- (b) the name and address of the person who has or may have a notifiable disease, is or may be infected with an agent of a communicable disease or has suffered a reportable event;
- (c) the Medicare number of the person referred to in paragraph (b);
- (d) the residential telephone number and any other telephone number for the person referred to in paragraph (b);
- (e) the date of birth and gender of the person referred to in paragraph (b);
- (f) the name or description of the disease or reportable event;
- (g) the name of the primary care medical practitioner or attending physician of the person referred to in paragraph (b), where applicable;
- (h) such other clinical information as may be required by the Minister in relation to the matter being reported.

Signalement par le directeur général d'une régie régionale de la santé

5 Le directeur général d'une régie régionale de la santé ou son représentant doit, lorsqu'une inscription dans les dossiers d'un établissement hospitalier exploité par la régie régionale de la santé indique qu'une personne qui est un patient hospitalisé ou un patient externe de l'établissement hospitalier est atteinte ou peut être atteinte d'une maladie à déclaration obligatoire ou est ou peut être infectée par un agent d'une maladie transmissible ou s'est trouvé dans une situation d'événement devant être rapporté selon la liste prévue par l'annexe A, le signaler à un médecin-hygiéniste ou à une personne désignée par le Ministre en faisant rapport des renseignements demandés à l'article 6.

Contenu du rapport

6 Le rapport renferme les renseignements suivants :

- a) le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de la personne qui fait le rapport;
- b) le nom et l'adresse de la personne qui est atteinte ou peut être atteinte d'une maladie à déclaration obligatoire ou est ou peut être infectée par un agent d'une maladie transmissible ou s'est trouvé dans une situation d'événement devant être rapporté selon la liste prévue par l'annexe A;
- c) le numéro d'assurance-maladie de la personne visée à l'alinéa b);
- d) le numéro de téléphone de sa résidence ou tout autre numéro de téléphone où on peut joindre la personne visée par l'alinéa b);
- e) la date de naissance et le sexe de la personne visée à l'alinéa b);
- f) le nom ou la description de la maladie ou quel est l'événement devant être rapporté;
- g) le nom du médecin de premiers recours ou du médecin traitant de la personne visée à l'alinéa b) s'il y a lieu;
- h) tout autre renseignement clinique requis par le Ministre relativement à ce qui est signalé.

Timing and form of report

7(1) A report referred to in section 3, 4 or 5 shall be delivered as follows:

(a) for those communicable diseases, notifiable diseases or reportable events listed in Part 1 of Schedule A - orally within one hour after identification, followed by a written report by the end of the next working day;

(b) for those communicable diseases, notifiable diseases or reportable events listed in Part 2 of Schedule A - orally as soon as possible within 24 hours after identification, followed by a written report within one week; and

(c) for those communicable diseases, notifiable diseases or reportable events listed in Part 3 of Schedule A - in writing within one week after identification.

7(2) A written report shall be made on a form provided by the Minister.

Reporting - exemption

8(1) Notwithstanding section 3, a medical practitioner, nurse practitioner or nurse who carries out anonymous testing under a program authorized by the Minister is exempt from making a report with respect to persons who are tested for human immunodeficiency virus.

8(2) If anonymous testing is carried out by a regional health authority under a program authorized by the Minister, the chief executive officer of the regional health authority, or a person designated by the chief executive officer, is exempt from making a report with respect to persons who are tested for human immunodeficiency virus, but shall report the number of positive tests results determined as a result of the anonymous testing as soon as practicable.

Reporting of contacts

9 A medical practitioner, nurse practitioner or nurse who provides professional services to a person who has a sexually transmitted disease, tuberculosis, measles, meningococcal (invasive) disease or other communicable disease shall, when requested by the medical officer of health or a person designated by the Minister, inform the medical

Moment et forme du signalement

7(1) Le signalement prévu aux articles 3, 4 et 5 se fait selon ce qui suit :

a) pour les maladies transmissibles, les maladies à déclaration obligatoire et les événements devant être rapportés qui sont listés dans la partie 1 de l'annexe A, le signalement doit être fait verbalement dans un délai d'une heure de l'identification, suivi d'un rapport écrit avant la fin du jour ouvrable suivant;

b) pour les maladies transmissibles, les maladies à déclaration obligatoire et les événements devant être rapportés qui sont listés dans la partie 2 de l'annexe A, le signalement doit être fait verbalement le plus tôt possible dans les 24 heures de l'identification suivi d'un rapport écrit dans un délai d'une semaine;

c) pour les maladies transmissibles, les maladies à déclaration obligatoire et les événements devant être rapportés qui sont listés dans la partie 3 de l'annexe A, le signalement doit être fait par rapport écrit dans un délai d'une semaine de l'identification.

7(2) Le rapport écrit se fait au moyen du formulaire fourni par le Ministre.

Signalement – Exemption

8(1) Nonobstant l'article 3, le médecin, l'infirmière praticienne ou l'infirmière qui effectue un dépistage anonyme dans le cadre d'un programme autorisé par le Ministre est exempté de faire le signalement quand il s'agit d'un dépistage du virus de l'immunodéficience humaine.

8(2) Dans le cas où une régie régionale de la santé procède à un dépistage anonyme d'une maladie dans le cadre d'un programme autorisé par le Ministre, son directeur ou une personne qu'il désigne, est exempté de faire le signalement en ce qui concerne les personnes soumises au dépistage; il doit toutefois, faire rapport du nombre de résultats positifs qui ont été détectés au cours du dépistage anonyme dès que l'occasion se présente.

Signalement des contacts

9 Le médecin, l'infirmière praticienne ou l'infirmière qui fournit des services professionnels à une personne qui est atteinte ou peut être atteinte d'une maladie transmissible sexuellement, de la tuberculose, de la rougeole, ou de méningococcie (invasive) ou de toute autre maladie transmissible doit, à la demande d'un médecin-

officer of health or person designated by the Minister of the following:

- (a) the names of all known contacts of the person;
- (b) the addresses of all known contacts; and
- (c) the telephone numbers for all known contacts.

Report respecting refusal or neglect of treatment

10(1) Where a medical practitioner or nurse practitioner is providing care and treatment to a person with a Group I communicable disease, as defined in the Act or prescribed in section 17, and the person refuses or neglects to continue the treatment in a manner and to a degree satisfactory to the medical practitioner or nurse practitioner or comply with an order made by a medical officer of health with respect to that matter, he or she shall make an oral report to a medical officer of health without delay, followed by a written report within 24 hours after the making of the oral report.

10(2) A report under subsection (1) shall contain the following information:

- (a) the name and residential address of the person;
- (b) the Medicare number of the person;
- (c) the telephone numbers for the person;
- (d) the name of disease; and
- (e) any relevant clinical information

Report by principal of school or operator of a day care center

11 Where the principal of a school or operator of a day care center believes, on reasonable and probable grounds, that a pupil in the school or child in the day care center has or may be affected by measles, meningitis, mumps, pertussis, rubella, an *Escherichia coli* infection or any disease listed in Part 1 of Schedule A, he or she shall, within 24 hours after coming to such belief, verbally report to a

hygiéniste ou d'une personne désignée par le Ministre, lui déclarer les contacts de cette personne en lui donnant les renseignements suivants :

- a) le nom de toutes les personnes avec qui, à sa connaissance, la personne est entrée en contact;
- b) les adresses de toutes les personnes avec qui, à sa connaissance, la personne est entrée en contact;
- c) les numéros de téléphone de toutes les personnes avec qui, à sa connaissance, la personne est entrée en contact.

Signalement des refus ou des négligences en matière de traitement

10(1) Lorsqu'un médecin ou une infirmière praticienne prodigue des soins ou un traitement à une personne qui a une maladie transmissible du groupe I selon la définition donnée par la Loi ou d'une maladie mentionnée à l'article 17, et que celle-ci refuse ou néglige de poursuivre le traitement d'une manière et à un niveau qui satisfait le médecin ou l'infirmière praticienne, ou si la personne refuse de se plier à l'ordre d'un médecin-hygiéniste à ce sujet, le médecin ou l'infirmière praticienne doit, sans délai, le signaler verbalement à un médecin-hygiéniste et faire suivre ce signalement d'un rapport écrit dans un délai de 24 heures.

10(2) Le rapport prévu au paragraphe (1) renferme, quant à la personne malade, les renseignements suivants :

- a) son nom et son adresse résidentielle;
- b) son numéro d'assurance-maladie;
- c) ses numéros de téléphone;
- d) le nom de sa maladie;
- e) tout autre renseignement clinique pertinent.

Signalement par le directeur d'une école ou l'exploitant d'une garderie

11 Le directeur d'une école ou l'exploitant d'une garderie qui a des motifs raisonnables et probables de croire qu'un élève de l'école ou un enfant de la garderie, selon le cas, est ou peut être atteint de la rougeole, de la méningite, des oreillons, de la coqueluche ou de la rubéole ou est ou peut être infecté par l'*Escherichia coli* ou atteint d'une autre maladie listée dans la partie 1 de l'annexe A doit, dans les 24 heures où il en est venu à cette conclusion, le

medical officer of health or a person designated by the Minister the following information:

- (a) the name, address and telephone numbers of person making the report;
- (b) the name and address of the pupil or child believed to be infected;
- (c) the Medicare number of the pupil or child;
- (d) the date of birth and gender of the pupil or child;
- (e) the name or description of the disease;
- (f) the name of the parent or legal guardian of the pupil or child;
- (g) the residential telephone number and any other telephone number where the parent or legal guardian may be reached;
- (h) the name of the primary care medical practitioner of the pupil or child, if known; and
- (i) any relevant clinical information.

Immunization of children

12(1) If a child is entering a school in New Brunswick for the first time, the principal of the school shall ensure that proof of immunization of the child for the following diseases is provided to him or her:

- (a) diphtheria;
- (b) tetanus;
- (c) polio;
- (d) pertussis;
- (e) measles;
- (f) mumps;
- (g) rubella;
- (h) varicella; and

signaler verbalement à un médecin-hygiéniste ou à une personne désignée par le Ministre en lui donnant les renseignements suivants :

- a) son nom, son adresse et ses numéros de téléphone;
- b) le nom et l'adresse de l'élève ou de l'enfant;
- c) le numéro d'assurance-maladie de l'élève ou de l'enfant;
- d) la date de naissance et le sexe de l'élève ou de l'enfant;
- e) le nom ou la description de la maladie;
- f) le nom d'un parent ou du tuteur de l'élève ou de l'enfant;
- g) le numéro de téléphone de la résidence ou tout autre numéro de téléphone où on peut joindre le parent ou le tuteur de l'élève ou de l'enfant;
- h) le nom du médecin de premiers recours ou du médecin traitant de l'élève ou de l'enfant si celui-ci est connu;
- i) tout autre renseignement clinique pertinent.

Immunisation des enfants

12(1) Le directeur d'une école doit, à l'égard de chaque enfant qui entre à l'école au Nouveau-Brunswick pour la première fois, s'assurer que lui soit fournie une preuve de l'immunisation contre les maladies qui suivent :

- a) la diphtérie;
- b) le tétanos;
- c) la polio;
- d) la coqueluche;
- e) la rougeole;
- f) les oreillons;
- g) la rubéole;
- h) la varicelle;

(i) meningococcal disease.

12(2) The operator of a day care center shall ensure that proof of immunization for the following diseases is provided to him or her for each child who attends that day care center:

- (a) diphtheria;
- (b) tetanus;
- (c) polio;
- (d) pertussis;
- (e) measles;
- (f) mumps;
- (g) rubella;
- (h) varicella;
- (i) meningococcal disease;
- (j) Haemophilus influenzae type B disease; and
- (k) pneumococcal disease.

12(3) Notwithstanding subsections (1) and (2), proof of immunization is not required if the parent or legal guardian of the child provides

- (a) a medical exemption, on a form provided by the Minister, that is signed by a medical practitioner or nurse practitioner, or
- (b) a written statement, on a form provided by the Minister, signed by the parent or legal guardian of his or her objections to the immunizations required by the Minister.

Immunization - information to Minister

13 A medical practitioner, nurse practitioner or a nurse who administers a publicly funded vaccine or biological preparation to a person shall provide to the Minister in a manner required by the Minister the following information within one week after administering the vaccine or biological preparation:

i) la méningococcie.

12(2) L'exploitant d'une garderie doit s'assurer que lui soit fournie pour chaque enfant qui entre à sa garderie une preuve de l'immunisation contre les maladies qui suivent :

- a) la diphtérie;
- b) le tétanos;
- c) la polio;
- d) la coqueluche;
- e) la rougeole;
- f) les oreillons;
- g) la rubéole;
- h) la varicelle;
- i) la méningococcie;
- j) l'Haemophilus influenza de type B;
- k) la pneumococcie.

12(3) Nonobstant les paragraphes (1) et (2), la preuve d'immunisation n'est pas exigée lorsque le parent ou le tuteur de l'enfant fournit l'un des documents suivants :

- a) une exemption médicale établie au moyen du formulaire fourni par le Ministre et signé par un médecin ou une infirmière praticienne;
- b) une déclaration écrite établie au moyen du formulaire fourni par le Ministre et signée par le parent ou le tuteur légal faisant état de ses objections à l'immunisation.

Immunisation – Renseignements communiqués au Ministre

13 Le médecin, l'infirmière praticienne ou l'infirmière qui administre un vaccin ou une préparation biologique financé par l'État doit dans un délai d'une semaine par la suite, fournir au Ministre en la manière que celui-ci exige les renseignements suivants :

- (a) the name and address of the person to whom the vaccine or biological preparation was administered;
- (b) the Medicare number of the person;
- (c) the date of birth and gender of the person;
- (d) the date on which the vaccine or biological preparation was administered;
- (e) the name and lot number of the vaccine or biological preparation; and
- (f) the name of the person who administered the vaccine or biological preparation.

Record of immunization

14 A medical practitioner, nurse practitioner or nurse who administers a vaccine to a person shall provide to the person a record of the immunization on a form provided by the Minister that includes the following information:

- (a) the name of person and date of birth;
- (b) the Medicare number of the person;
- (c) the name of disease against which the person has been vaccinated; and
- (d) the date on which the vaccine was administered.

Notifiable diseases prescribed

15 Those diseases listed in Schedule A as notifiable diseases are prescribed as notifiable diseases.

Communicable diseases prescribed

16 Those diseases listed in Schedule A as communicable diseases are prescribed as communicable diseases.

Group I communicable disease prescribed

17 Severe acute respiratory syndrome is prescribed as a Group I communicable disease.

Reportable events prescribed

18 Those events listed in Schedule A as reportable events are prescribed as reportable events.

- a) le nom et l'adresse de la personne immunisée;
- b) le numéro d'assurance-maladie de la personne immunisée;
- c) la date de naissance et le sexe de la personne immunisée;
- d) la date à laquelle le vaccin ou la préparation biologique a été administré;
- e) le nom et le numéro du lot du vaccin ou de la préparation biologique;
- f) le nom de la personne qui administre le vaccin ou la préparation biologique.

Attestation d'immunisation

14 Le médecin, l'infirmière praticienne ou l'infirmière qui administre un vaccin à une personne doit lui fournir un document attestant de l'immunisation établi au moyen du formulaire fourni le Ministre. Ce document renferme, quant à la personne vaccinée, les renseignements suivants :

- a) son nom de la personne et sa date de naissance;
- b) son numéro d'assurance-maladie;
- c) le nom de la maladie pour laquelle le vaccin a été administré;
- d) la date à laquelle le vaccin a été administré.

Maladies à déclaration obligatoire

15 Sont des maladies à déclaration obligatoire, les maladies qui sont inscrites à ce titre à l'annexe A.

Maladies transmissibles

16 Sont des maladies transmissibles visées par le présent règlement, les maladies qui sont inscrites à ce titre à l'annexe A.

Maladies transmissibles du Groupe 1

17 Le syndrome respiratoire aigu sévère est une maladie transmissible du Groupe 1.

Événements devant être rapportés

18 Doivent être rapportés les événements inscrits à ce titre à l'annexe A.

Commencement

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

Entrée en vigueur

19 Le présent règlement entre en vigueur le 20 novembre 2009.

SCHEDULE A

The reporting requirements for those communicable diseases, notifiable diseases and reportable events as listed below are as follows:

Part 1: Orally within one hour after identification, followed by a written report by the end of the next working day.

Part 2: Orally as soon as possible within 24 hours of identification, followed by a written report within one week after identification.

Part 3: In writing within one week after identification.

Part 1	Part 2	Part 3
Communicable Diseases		
Anthrax	Brucellosis	Chlamydial infection (genital)
Cholera	Campylobacteriosis	Clostridium difficile associated diarrhea
Diphtheria	Cryptosporidiosis	Creutzfeld-Jacob disease- Classic and New Variant
Hemorrhagic fever diseases	Cyclosporiasis	Cytomegalovirus (neonatal/ congenital)
Influenza caused by a new subtype	<i>Escherichia coli</i> (pathogenic)	Gonococcal infection
Measles	Giardiasis	Hepatitis C
Plague - pneumonic		Hepatitis G
Poliomyelitis	Hantavirus pulmonary syndrome	Hepatitis - other viral
Severe acute respiratory syndrome	Haemophilus influenzae (invasive) - type B and non-B	Herpes (congenital)
Smallpox	Hepatitis A	Human immunodeficiency virus/ Acquired immunodeficiency syndrome
Yellow fever	Hepatitis B	Influenza (laboratory confirmed)
	Hepatitis E	Leprosy
	Legionellosis	Leptospirosis
	Listeriosis (invasive)	Lyme borreliosis

	Meningococcal (invasive) disease	Malaria
	Mumps	Pneumococcal disease (invasive)
	Pertussis	Psittacosis
	Plague - bubonic	Rickettsial infection
	Q fever	Streptococcus B (neonatal)
	Rabies	Syphilis
	Rubella	
	Salmonellosis	
	Shigellosis - bacillary dysentery	
	Staphylococcus aureus intoxications	
	Streptococcus A- beta-hemolytic (invasive)	
	Tularemia	
	Tuberculosis (active)	
	Typhoid	
	Varicella	
	Vibrio species	
	West Nile virus infection	
	Yersinosis	
Notifiable Diseases		
Botulism	Guillain-Barré syndrome	Tetanus
	Paralytic shellfish poisoning	

Reportable Events		
Clusters of illness thought to be food or water borne	Exposure to suspected rabid animal	Adverse reaction to a vaccine or other immunizing agent
Clusters of severe or atypical illness thought to be respiratory borne	Unusual illness, defined as follows: patient presenting with symptoms that do not fit any recognizable clinical picture; known aetiology but not expected to occur in New Brunswick; known aetiology that does not behave as expected or clusters presenting with unknown aetiology	

ANNEXE A

Les exigences de signalement quant aux maladies transmissibles, aux maladies à déclaration obligatoire et les événements devant être rapportés sont les suivantes :

Partie 1 : Signalement verbal dans un délai d'une heure de l'identification, suivi d'un rapport écrit avant la fin du jour ouvrable suivant

Partie 2 : Signalement verbal le plus tôt possible dans les 24 heures de l'identification suivi d'un rapport écrit dans un délai d'une semaine

Partie 3 : Signalement par écrit dans un délai d'une semaine de l'identification

Partie 1	Partie 2	Partie 3
Maladies transmissibles		
Charbon (anthrax)	Brucellose	Borréliose de Lyme
Choléra	Campylobacteriose	<i>Clostridium difficile</i> diarrhée qui l'accompagne
Diphthérie	Coqueluche	Cytomégalovirus (néonatal/ congénital)
Fièvre jaune	Cryptosporidiose	Hépatite - autres (formes virales)
Fièvres hémorragiques	Cyclospore	Hépatite C
Influenza causée par un nouveau sous-type	<i>Escherichia coli</i> (pathogène)	Hépatite G
Peste pneumonique	Espèces de genre vibrio	Herpès (congénital)
Poliomyélite	Fièvre Q	Infection à chlamydia (génitale)
Rougeole	Giardiase	Infection au virus de l'immunodéficience humaine (VIH) Syndrome de l'immunodéficience acquise (SIDA)
Syndrome respiratoire aigu sévère (SRAS)	<i>Haemophilus influenzae</i> (invasive) - type B et non-B	Infection gonococcique
Variole	Hépatite A	Influenza (confirmé en laboratoire)
	Hépatite B	Lèpre
	Hépatite E	Leptospirose

	Infection au virus du Nil occidental	Maladie de Creutzfeld-Jacob - Classique et variante
	Intoxications au Staphylocoque doré	Paludisme
	Légionellose	Pneumococcie (invasive)
	Listeriose (invasive)	Psittacose
	Méningococcie (invasive)	Rickettsiose
	Oreillons	Streptocoque du Groupe B (néonatal)
	Peste bubonique	Syphilis
	Rage	
	Rubéole	
	Salmonellose	
	Shigellose - dysenterie bacillaire	
	Streptocoques A bêta-hémolytique (invasive)	
	Syndrome pulmonaire à Hantavirus	
	Tuberculose (active)	
	Tularémie	
	Typhoïde	
	Varicelle	
	Yersiniose	
Maladies à déclaration obligatoire		
Botulisme	Intoxication paralysante par les mollusques	Tétanos
	Syndrome de Guillain-Barré	

Événements devant être rapportés		
Grappe de cas d'une maladie que l'on croit d'origine alimentaire ou hydrique	Exposition à un animal présumé enragé	Effet indésirable d'un vaccin ou d'un autre agent immunisant
Grappe de cas d'une maladie sévère ou atypique que l'on croit aéroporté	Maladie inhabituelle – la maladie est considérée inhabituelle parce que le patient présente des symptômes qui ne correspondent pas au portrait clinique d'une maladie connue ou du fait que l'étiologie de la maladie est connue mais on ne s'attend pas à sa présence au Nouveau-Brunswick ou du fait que l'étiologie de la maladie est connue mais elle ne se manifeste pas de la façon à laquelle on pourrait s'attendre ou il s'agit de l'éclosion d'une maladie dont l'étiologie n'est pas connue	



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-137**

under the

**PUBLIC HEALTH ACT
(O.C. 2009-456)**

Filed November 20, 2009

Regulation Outline

Citation.	1
Definitions.	2
Act — Loi	
approval — approbation	
certificate of compliance — certificat de conformité	
contour system — système en déclivité	
conventional sewage disposal system — système conventionnel	
engineer — ingénieur	
licence — licence	
licensee — titulaire	
non-conventional sewage disposal system — système non conventionnel	
Conventional sewage disposal system licence.	3
Non-conventional sewage disposal system licence.	4
Fees for licences.	5
Issuance of licence.	6
Terms and conditions of licence.	7
Transitional provision - non-conventional sewage disposal systems.	8
Licence not transferable.	9
Expiry date of licence.	10
Renewal of licence.	11
Revocation of licence.	12
Application for approval.	13
Revocation of approval.	14
Standards for septic tanks and sewage holding tanks.	15
Covering of on-site sewage disposal system	16
Repeat inspection.	17

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-137**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE
(D.C. 2009-456)**

Déposé le 20 novembre 2009

Sommaire

Titre.	1
Définitions.	2
approbation — approval	
certificat de conformité — certificate of compliance	
ingénieur — ingénieur	
licence — licence	
Loi — Act	
système conventionnel — conventional sewage disposal system	
système en déclivité — contour system	
système non conventionnel — non-conventional sewage disposal system	
titulaire — licensee	
Système conventionnel – licence.	3
Système non conventionnel – licence.	4
Droits à verser.	5
Délivrance d’une licence.	6
Modalités de conditions de la licence	7
Dispositions transitoires – systèmes non conventionnels.	8
Incessibilité	9
Expiration de la licence.	10
Renouvellement de la licence.	11
Révocation de la licence.	12
Demande d’approbation.	13
Révocation de l’approbation	14
Normes applicables aux fosses septiques et aux bassins de rétention.	15
Recouvrement d’un système	16
Inspection.	17

Documents to be provided to owner18
 Records.19
 Commencement.20

Documents à remettre au propriétaire.18
 Rétention de documents.19
 Entrée en vigueur20

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 *On-site Sewage Disposal System Regulation - Public Health Act*.

Definitions

2 The following definitions apply in this Regulation.

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

“approval” means an approval under section 24 of the Act. (*approbation*)

“certificate of compliance” means the certificate provided to the owner of an on-site sewage disposal system under section 24.1 of the Act. (*certificat de conformité*)

“contour system” means an on-site sewage disposal system with a septic tank and subsurface disposal field consisting of one end-fed or centre-fed line of distribution pipe and crushed rock installed in a trench along a contour slope between 3% and 30% gradient. (*système en déclivité*)

“conventional sewage disposal system” means an on-site sewage disposal system with a septic tank and subsurface disposal field system with sewage flows not exceeding 5460 litres per day, and includes a sewage holding tank and a pit privy, but not a contour system. (*système conventionnel*)

“engineer” means a person who

(a) is registered as a member of the Association of Professional Engineers and Geoscientists of New Brunswick as entitled to engage in the practice of engineering,

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 systèmes autonomes d’évacuation et d’épuration des eaux usées - Loi sur la santé publique.*

Définitions

2 Les définitions qui suivent s’appliquent au présent règlement :

« approbation » L’approbation prévue l’article 24 de la Loi. (*approbation*)

« certificat de conformité » Le certificat fourni au propriétaire d’un système autonome d’évacuation et d’épuration des eaux usées prévu à l’article 24.1 de la Loi. (*certificate of compliance*)

« ingénieur » Personne qui répond à l’une des descriptions suivantes :

a) elle est immatriculée comme de membre de l’Association professionnelle des ingénieurs et des géoscientifiques du Nouveau-Brunswick et qui est autorisée à exercer la profession d’ingénieur;

b) elle a reçu un permis d’exercice du Conseil de direction de l’Association professionnelle des ingénieurs et des géoscientifiques du Nouveau-Brunswick;

c) elle est autorisée à exercer la profession d’ingénieur au Nouveau-Brunswick en vertu du paragraphe 10(7) de la *Loi sur les professions d’ingénieur et de géoscientifique*. (*ingénieur*)

« licence » Licence délivrée par le Ministre et qui autorise son titulaire à installer, construire, réparer ou remplacer un système autonome d’évacuation et d’épuration des eaux usées comme commettant ou préposé. (*licence*)

(b) has received a licence from the Executive Council of the Association of Professional Engineers and Geoscientists of New Brunswick to engage in engineering, or

(c) is practising as a professional engineer in New Brunswick under subsection 10(7) of the *Engineering and Geoscience Professions Act*.

“licence” means a licence issued by the Minister authorizing a person to install, construct, repair or replace an on-site sewage disposal system or to carry on the business of installing, constructing, repairing or replacing an on-site sewage disposal system. (*licence*)

“licensee” means a person holding a valid and subsisting licence. (*titulaire*)

“non-conventional sewage disposal system” means an on-site sewage disposal system other than a conventional sewage disposal system. (*système non conventionnel*)

Conventional sewage disposal system licence

3 A person who wishes to install, construct, repair or replace a conventional sewage disposal system or carry on the business of installing, constructing, repairing or replacing conventional sewage disposal systems shall apply to the Minister for a conventional sewage disposal system licence on a form provided by the Minister.

Non-conventional sewage disposal system licence

4(1) A person who wishes to install, construct, repair or replace a non-conventional sewage disposal system or carry on the business of installing, constructing, repairing or replacing non-conventional sewage disposal systems on or after April 1, 2012, shall apply to the Minister for a non-conventional sewage disposal system licence on a form provided by the Minister.

4(2) An applicant shall supply the Minister with a complete description of the type of non-conventional sewage disposal system in respect of which the application is made.

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

« système conventionnel » Système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées qui comporte une fosse septique pourvu d'un champ d'épandage souterrain des eaux usées permettant un débit allant jusqu'à 5 460 litres par jour et s'entend également d'un bassin de rétention et aussi de ce qu'on appelle communément « bécosse » mais pas d'un système en déclivité. (*conventional sewage disposal system*)

« système en déclivité » Système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées pourvu d'une fosse septique et d'un champ d'épandage souterrain qui consiste en une conduite d'amenée à l'extrémité ou d'une conduite d'amenée centrale du raccord de distribution et d'un lit de pierres concassées dans une tranchée aménagée en déclivité suivant la pente dans une dénivellation qui se situe entre 3 % et 30 %. (*contour system*)

« système non conventionnel » Système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées autre qu'un système conventionnel. (*non-conventional sewage disposal system*)

« titulaire » Le titulaire d'une licence valable et en vigueur. (*licensee*)

Système conventionnel – licence

3 La personne qui désire installer, construire, réparer ou remplacer un système conventionnel ou d'en faire le commerce doit pour ce faire avoir une licence à cet effet délivrée par le Ministre et il en fait la demande au moyen du formulaire fourni par ce dernier.

Système non conventionnel – licence

4(1) À partir du 1^{er} avril 2012, la personne qui désire installer, construire, réparer ou remplacer un système non conventionnel ou d'en faire le commerce doit pour ce faire avoir une licence à cet effet délivrée par le Ministre et il en fait la demande au moyen du formulaire fourni par ce dernier.

4(2) Le demandeur fournit au Ministre une description détaillée du type de système conventionnel qui donne lieu à sa demande.

4(3) A person shall not be issued and shall not hold a licence under this section unless the person also holds a valid licence issued under section 3.

Fees for licences

5(1) Subject to subsection (2), an applicant shall pay the following fees at the time an application is made under section 3 or 4:

- (a) \$400 in respect of an application for a licence to install, construct, repair or replace a conventional sewage disposal system; and
- (b) \$350 in respect of an application for a licence to install, construct, repair or replace a non-conventional sewage disposal system.

5(2) The fee to renew a licence is \$50.

Issuance of licence

6 The Minister shall issue a licence if the applicant has

- (a) successfully completed the New Brunswick On-site Sewage Disposal Systems Installers Course provided through the Department of Health for conventional sewage disposal systems or, if applicable, the type of non-conventional sewage disposal system in respect of which the application is made, and
- (b) successfully passed the New Brunswick On-site Sewage Disposal Systems Installers' exam prepared by the Department of Health on the regulations and practices relating to the installation, construction, repair or replacement of conventional sewage disposal systems or, if applicable, the type of non-conventional sewage disposal system in respect of which the application is made.

Terms and conditions of licence

7(1) Subject to section 8, it is a term and condition of a conventional sewage disposal system licence that the licensee shall not install, construct, repair or replace a non-conventional sewage disposal system.

7(2) It is a term and condition of a non-conventional sewage disposal licence that the licensee may install, construct, repair or replace only

4(3) Le demandeur ne saurait obtenir la licence prévue au présent article s'il n'est pas déjà titulaire de la licence prévue à l'article 3.

Droits à verser

5(1) Sous réserve du paragraphe (2), le demandeur joint à sa demande les droits suivants :

- a) s'il s'agit de la demande prévue à l'article 3, les droits s'élèvent à 400 \$;
- b) s'il s'agit de la demande prévue à l'article 4, les droits s'élèvent à 350 \$.

5(2) Les droits de renouvellement d'une licence s'élèvent à 50 \$.

Délivrance d'une licence

6 Le Ministre délivre la licence demandée si le demandeur

- a) a terminé avec succès le cours d'installateur de système autonome d'évacuation des eaux usées du Nouveau-Brunswick donné par l'entremise du ministère de la Santé pour les systèmes conventionnels ou le cas échéant, pour le type de système non conventionnel qu'il a indiqué dans sa demande;
- b) a réussi l'examen des installateurs de système autonome d'évacuation des eaux usées du Nouveau-Brunswick préparé par le ministère de la Santé et qui porte sur les règlements et les règles de pratique relatifs à l'installation, la construction, la réparation ou le remplacement d'un système conventionnel ou, le cas échéant, relatifs à un système non conventionnel du type qu'il a indiqué dans sa demande.

Modalités de conditions de la licence

7(1) Sous réserve de l'article 8, fait partie des modalités et des conditions de sa licence, la condition voulant que le titulaire qui n'a qu'une licence relative aux systèmes conventionnels ne peut installer, construire, réparer ou remplacer que les systèmes non conventionnels.

7(2) Fait partie des modalités et des conditions de sa licence, la condition voulant que le titulaire d'une licence relative aux systèmes non conventionnels ne peut installer, construire, réparer ou remplacer que

- (a) those types of non-conventional sewage disposal systems that are specified on the licence, and
- (b) those types of non-conventional sewage disposal systems designed by an engineer.

7(3) It is a term and condition of each licence that the licensee shall install, construct, repair and replace an on-site sewage disposal system in accordance with the “New Brunswick Technical Guidelines for On-Site Sewage Disposal Systems”, prepared under the authority of the Minister of Health.

7(4) Where there is a conflict between an approval given by the Minister and the guidelines referred to in subsection (3), the requirements of the approval prevail.

Transitional provision - non-conventional sewage disposal systems

8(1) Between November 15, 2009, and March 31, 2012, inclusive, a person who hold a conventional sewage disposal licence may install or construct a non-conventional sewage disposal system, but only if the system has been designed by an engineer.

8(2) Between November 15, 2009, and March 31, 2012, inclusive, a person who holds a conventional sewage disposal system licence may

- (a) repair a non-conventional sewage disposal system, but only if the repairs have been approved or designed by an engineer, and
- (b) replace an on-site sewage disposal system with a non-conventional sewage disposal system, but only if the replacement system has been approved or designed by an engineer.

Licence not transferable

9 A licence is not transferable.

Expiry date of licence

10 A licence expires on March 31 of each year.

Renewal of licence

11(1) A licensee may renew a licence by applying to the Minister on a form provided by the Minister and paying

- a) les systèmes non conventionnels des types indiqués à sa licence;
- b) les systèmes non conventionnels qui sont conçus par un ingénieur.

7(3) Fait partie des modalités et des conditions de sa licence, la modalité qui exige que le titulaire doit installer, construire, réparer ou remplacer un système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées conformément au guide intitulé « Guide technique pour l'installation des systèmes autonomes d'évacuation et d'épuration des eaux usées du Nouveau-Brunswick » préparé par le ministre de la Santé.

7(4) En cas d'incompatibilité entre l'approbation préalable donnée par le Ministre et le guide technique visé au paragraphe (3), les exigences de l'approbation l'emportent.

Dispositions transitoires – systèmes non conventionnels

8(1) Entre le 14 novembre 2009 et le 1^{er} avril 2012, le titulaire autorisé à installer ou construire un système conventionnel peut installer à un système non conventionnel que si ce système a été conçu par un ingénieur.

8(2) Entre le 14 novembre 2009 et le 1^{er} avril 2012, un titulaire autorisé à installer ou construire un système conventionnel

- a) peut réparer un système non conventionnel que si la réparation ou le remplacement a été approuvé ou conçu par un ingénieur;
- b) peut remplacer un système non conventionnel que si la réparation ou le remplacement a été approuvé ou conçu par un ingénieur.

Incessibilité

9 La licence est incessible.

Expiration de la licence

10 La licence expire le 31 mars de chaque année.

Renouvellement de la licence

11(1) Le renouvellement d'une licence est demandé au moyen du formulaire fourni par le Ministre et sur paiement des droits au moment de la demande.

the required application fee at the time the application is made.

11(2) Notwithstanding subsection (1), the Minister shall not renew a conventional sewage disposal system licence on or after April 1, 2010, unless the applicant satisfies the Minister that the applicant has met the requirements under section 6.

Revocation of licence

12 The Minister may revoke a licence if the licensee

- (a) violates or fails to comply with a term or condition of his or her licence,
- (b) violates or fails to comply with section 24 or 24.1 of the Act or any provision of this Regulation, or
- (c) makes a false statement in an application for a licence or an approval or in any report, return or certificate required to be provided under the Act or this Regulation.

Application for approval

13(1) A licensee who wishes to install or construct an on-site sewage disposal system at a specific site shall

- (a) apply to the Minister on a form provided by the Minister for the approval of the design and location of the system, and
- (b) pay an application fee of \$150 at the time the application is made.

13(2) A licensee who wishes to repair or replace an on-site sewage disposal system at a specific site shall

- (a) apply to the Minister for the approval of the design, location and plan for the repair or replacement of the system, and
- (b) pay an application fee of \$150 at the time the application is made.

13(3) An application for an approval shall contain the following:

- (a) detailed plans showing

11(2) Nonobstant le paragraphe (1), le Ministre ne peut à partir du 1^{er} avril 2010, renouveler une licence relative au système conventionnel à moins que la personne qui en demande le renouvellement ne remplisse les exigences de l'article 6.

Révocation de la licence

12 Le Ministre peut révoquer une licence dans les cas suivants :

- a) le titulaire contrevient à une modalité ou à une condition de sa licence ou omet de s'y conformer;
- b) le titulaire contrevient à l'article 24 ou 24.1 de la Loi ou au présent règlement ou omet de s'y conformer;
- c) le titulaire a fait une fausse déclaration dans sa demande de licence ou une approbation ou dans tout rapport ou toute déclaration ou certificat exigés par la Loi ou le présent règlement.

Demande d'approbation

13(1) Le titulaire qui entend installer ou construire un système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées doit faire tout ce qui suit :

- a) il demande l'approbation du Ministre quant à la conception et l'emplacement au moyen du formulaire fourni à cet effet par ce dernier;
- b) il verse les droits de demande d'approbation qui s'élèvent à 150 \$.

13(2) Le titulaire qui entend réparer ou remplacer un système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées doit faire tout ce qui suit :

- a) il demande l'approbation du Ministre quant à la conception, l'emplacement et quant au plan d'exécution au moyen du formulaire fourni à cet effet par ce dernier;
- b) il verse les droits de demande d'approbation qui s'élèvent à 150 \$.

13(3) La demande d'approbation est accompagnée des documents et renseignements qui suivent :

- a) des plans détaillés indiquant

- | | |
|--|---|
| <p>(i) the property location by civic address,</p> <p>(ii) the property identification number assigned to the property by Service New Brunswick,</p> <p>(iii) the dimensions of the property, including location of easements or right-of-ways,</p> <p>(iv) the slope of the property, and</p> <p>(v) the dimensions and layout of the on-site sewage disposal system, including separation distances between the system and building locations, the property lines, the property well, location of adjacent wells and bodies of water within 100 metres of any part of the proposed system, and</p> <p>(vi) the type of system and design details;</p> <p>(b) the estimated wastewater flow to be treated by the system;</p> <p>(c) the identification of any limiting factors, such as bedrock, ground water table or impermeable soil;</p> <p>(d) a description of the soil and its character, as determined by a test pit inspection;</p> <p>(e) an assessment of the suitability of the soil for the installation of an on-site sewage disposal system as determined by one of the following methods:</p> <p style="padding-left: 20px;">(i) percolation test;</p> <p style="padding-left: 20px;">(ii) hydraulic conductivity test;</p> <p style="padding-left: 20px;">(iii) soil sieve analysis;</p> <p style="padding-left: 20px;">(iv) visual examination of a test pit which is recorded; and</p> <p style="padding-left: 20px;">(v) another method acceptable to the Minister;</p> <p>(f) the finished ground elevation of the area where the system is or is to be located in reference to the original ground elevation;</p> | <p>(i) l'emplacement de la propriété selon son adresse de voirie,</p> <p>(ii) le numéro d'identification de la propriété assigné par Services Nouveau-Brunswick,</p> <p>(iii) les dimensions de la propriété, ainsi que les espaces qui font l'objet de servitudes et d'emprises,</p> <p>(iv) l'inclinaison de la propriété,</p> <p>(v) les dimensions et un schéma du système à installer, ainsi que les distances qui séparent le système et les bâtiments, les limites de la propriété, le puits de la propriété, l'emplacement des puits adjacents et des plans d'eau dans un rayon de 100 mètres de toute partie du système proposé,</p> <p>(vi) le type de système et les caractéristiques de conception;</p> <p>b) une estimation du débit des eaux usées qui devront être traitées par le système;</p> <p>c) un énoncé des facteurs de contrainte liés au substratum rocheux, la nappe phréatique ou l'imperméabilité du sol;</p> <p>d) un énoncé des propriétés et caractéristiques du sol révélées par un trou d'essai;</p> <p>e) une évaluation pour savoir si le sol convient à l'installation du système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées laquelle évaluation est réalisée selon l'une des méthodes suivantes :</p> <p style="padding-left: 20px;">(i) un test de percolation,</p> <p style="padding-left: 20px;">(ii) un test de conductivité hydraulique,</p> <p style="padding-left: 20px;">(iii) l'analyse par tamisage du sol,</p> <p style="padding-left: 20px;">(iv) un examen visuel d'un trou d'essai et pour lequel on fait un relevé,</p> <p style="padding-left: 20px;">(v) toute autre méthode que le Ministre juge acceptable;</p> <p>f) l'élévation prévue de l'espace où le système se trouve ou de l'espace où l'on entend installer le système par rapport à l'élévation originale;</p> |
|--|---|

(g) the system materials specifications or, if one is used, the system-manufactured materials specifications;

(h) any additional information as requested by the Minister that relates to the work to be done under the approval; and

(i) the name of the owner of the property, and the owner's signature, indicating that the owner authorizes the application.

13(4) If the site is 2000 square metres or less, the plans referred to in paragraph (3)(a) are to be drawn to scale.

Revocation of approval

14 The Minister may revoke an approval if the Minister has reasonable grounds to believe

(a) that false or misleading information has been supplied in the application for the approval,

(b) that the work being conducted by the licensee with respect to the on-site sewage disposal system violates a provision of the Act or this Regulation or is not being done in accordance with the approval, or

(c) that a health hazard may be created by permitting the installation, construction, repair or replacement of the on-site sewage disposal system to proceed.

Standards for septic tanks and sewage holding tanks

15(1) A licensee who installs a septic tank shall ensure that the septic tank

(a) conforms to the requirements of Canadian Standards Association CAN/CSA Standard B66-05, "Design, material, and manufacturing requirements for pre-fabricated septic tanks and sewage holding tanks", as amended up to and including March 31, 2008,

(b) if installed on or after April 1, 2011, has a minimum working capacity of 3410 litres,

(c) if installed on or after April 1, 2011, is comprised of two compartments with 2/3 and 1/3 volumes for primary and secondary chambers respectively,

g) les spécifications des matériaux du système proposé et, s'il y a lieu, les spécifications des matériaux du manufacturier;

h) tout autre renseignement que le Ministre exige quant aux travaux;

i) le nom du propriétaire des lieux ainsi que sa signature attestant du fait qu'il autorise la demande.

13(4) Si la superficie de l'emplacement est de 2 000 mètres carrés ou moins, les plans visés à l'alinéa 3a) doivent être faits à l'échelle.

Révocation de l'approbation

14 Le Ministre peut révoquer l'approbation s'il a des bonnes raisons de croire l'une des choses suivantes :

a) que de faux renseignements ou des renseignements qui induisent en erreur ont été fournis lors de la demande d'approbation;

b) que les travaux faits en rapport avec le système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées sont faits en contravention à une disposition de la Loi ou du présent règlement ou à une modalité ou condition de l'approbation;

c) que si l'on procède aux travaux cela peut représenter un danger pour la santé.

Normes applicables aux fosses septiques et aux bassins de rétention

15(1) Le titulaire qui procède à l'installation d'une fosse septique doit s'assurer

a) qu'elle réponde à la norme B-66-05 CAN/CSA de l'Association canadienne de normalisation intitulée « Exigences visant la conception, les matériaux constitutifs et la fabrication des fosses septiques et réservoirs de rétention préfabriqués » et de ses modifications subséquentes jusqu'au 31 mars 2008;

b) qu'elle a une capacité de débit minimale 3410 litres si l'installation est faite après le 30 mars 2011;

c) qu'elle est formée de deux compartiments dont le premier occupe les deux tiers du volume alors que le

- (d) is constructed of non-corrodible material, and
- (e) is equipped with an effluent filter conforming to the requirements of NSF/ANSI Standard 46-207, “Evaluation of components and devices used in wastewater treatment systems”, dated January 5, 2007.

15(2) A licensee who installs a sewage holding tank shall ensure that the holding tank conforms to the requirements of Canadian Standards Association CAN/CSA Standard B66-05, “Design, material, and manufacturing requirements for prefabricated septic tanks and sewage holding tanks”, as amended up to and including March 31, 2008.

Covering of on-site sewage disposal system

16(1) A licensee who installs, constructs, repairs or replaces an on-site sewage disposal system shall give the Minister written notice that the system is ready for inspection at least 3 working days before covering the system.

16(2) A licensee shall provide the certificate of compliance to the owner of the system and mail a copy of the completed certificate to the Minister within 10 days after the on-site sewage disposal system is covered.

Repeat inspection

17(1) If a public health inspector finds, upon inspection, that the design, location, repair or replacement of an on-site sewage disposal system does not comply with this Regulation or the Minister’s approval, he or she shall advise the licensee of any deficiencies, and the licensee shall rectify the defects and shall not cover the system until it has been inspected again by a public health inspector.

17(2) A licensee shall pay a fee of \$150 for each repeat inspection until the work is found by the public health inspector to comply with this Regulation and the Minister’s approval.

Documents to be provided to owner

18 A licensee shall provide to the owner of an on-site sewage disposal system the following documents within 10 days after the system has been covered:

deuxième en occupe le tiers si l’installation est faite après le 30 mars 2011;

- d) qu’elle est construite de matériaux non-corrosifs;
- e) qu’est pourvue d’un filtre pour les effluents qui répond à la norme NSF/ANSI 46-207 de la « National Sanitation Foundation Standard intitulée Evaluation of components and devices used in wastewater treatment systems » datée du 5 janvier 2007.

15(2) Le titulaire qui procède à l’installation d’un bassin de rétention doit s’assurer qu’il répond à la norme B-66-05 CAN/CSA de l’Association canadienne de normalisation intitulée « Exigences visant la conception, les matériaux constitutifs et la fabrication des fosses septiques et réservoirs de rétention préfabriqués » et de ses modifications successives jusqu’au 31 mars 2008.

Recouvrement d’un système

16(1) Le titulaire qui installe, construit, répare ou remplace un système autonome d’évacuation et d’épuration des eaux usées doit donner au Ministre un préavis écrit de trois jours ouvrables lui annonçant que le système est prêt pour l’inspection avant de le recouvrir.

16(2) Le titulaire doit remettre le certificat de conformité au propriétaire du système et en fait parvenir une copie remplie au Ministre dans les dix jours qui suivent le recouvrement du système.

Inspection

17(1) Si l’inspecteur de la santé publique trouve lors de son inspection que la conception, l’emplacement, la réparation ou le remplacement du système autonome d’évacuation et d’épuration des eaux usées ne respecte pas le présent règlement ou n’est pas conforme à ce que prévoyait l’approbation du Ministre, il en avise le titulaire et lui en indique les lacunes. Le titulaire doit alors y remédier et il ne peut recouvrir le tout tant qu’il n’y a pas une nouvelle inspection.

17(2) Le titulaire verse des droits de 150 \$ chaque fois que l’inspecteur de la santé doit inspecter à nouveau les travaux jusqu’à ce qu’il constate que les travaux respectent le présent règlement et l’approbation du Ministre.

Documents à remettre au propriétaire

18 Le titulaire de licence doit, dans les dix jours du recouvrement des travaux, remettre au propriétaire du sys-

- (a) a copy of the plan of the installation, construction, repair or replacement of the on-site sewage disposal system; and
- (b) the operating instructions for the system.

Records

19 A licensee or former licensee shall keep the following records for a minimum of 7 years:

- (a) a copy of each application for approval under section 6, with the supporting information required to obtain the approval;
- (b) a copy of each approval issued by the Minister;
- (c) a copy of each certificate of compliance issued by the licensee; and
- (d) a copy of each inspection report by a public health officer relating to the installation, construction, repair or replacement of an on-site sewage disposal system.

Commencement

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

tème autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées les documents suivants :

- a) une copie du plan d'installation, de construction, de réparation ou de remplacement du système;
- b) le mode d'emploi ou la notice d'utilisation du système.

Rétention de documents

19 Le titulaire ou l'ancien titulaire doit garder pendant sept années au moins les documents suivants :

- a) une copie de chaque demande d'approbation faite en application de l'article 6, ainsi que les documents à l'appui de ces demandes;
- b) une copie de chaque approbation que lui a délivrée le Ministre;
- c) une copie de chaque certificat de conformité qu'il a remis;
- d) une copie de chaque rapport d'inspection préparé par un inspecteur de la santé publique à la suite de l'inspection de l'installation, de la construction, de la réparation ou du remplacement d'un système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées.

Entrée en vigueur

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



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-138**

under the

**PUBLIC HEALTH ACT
(O.C. 2009-457)**

Filed November 20, 2009

Regulation Outline

CITATION
Citation.1

DEFINITIONS
Definitions.2

 abattoir — abattoir
 Act — Loi
 container — contenant
 contamination — contamination
 equipment — équipement
 fish — poisson
 food contact surface — surface de contact des aliments
 hand washing station — poste de lavage de mains
 licence — licence
 licensee — titulaire
 pest — animal nuisible
 potentially hazardous — potentiellement dangereux
 process — transformation
 public market — marché public
 sanitize — assainir
 temporary food premises — locaux temporairement destinés aux
 aliments
 utensils — ustensiles

EXEMPTIONS
Exemptions.3

CLASSES OF FOOD PREMISES
Classes of food premises.4
Abattoir deemed to be Class 5 food premises.5

LICENCES
Application for licence.6
Application fee.7
Additional documentation.8
Issuance of licence.9
Renewal of licence.10
Updating of information.11
Duration of licence.12
Terms and conditions of licence.13

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-138**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE
(D.C. 2009-457)**

Déposé le 20 novembre 2009

Sommaire

TITRE
Titre.1

DÉFINITIONS
Définitions.2

 abattoir — abattoir
 animal nuisible — pest
 assainir — sanitize
 contamination — contamination
 contenant — container
 équipement — equipment
 licence — licence
 locaux temporairement destinés aux aliments — temporary food
 premises
 Loi — Act
 marché public — public market
 poisson — fish
 poste de lavage de mains — hand washing station
 potentiellement dangereux — potentially hazardous
 surface de contact des aliments — food contact surface
 titulaire — licensee
 transformation — process
 ustensiles — utensils

EXEMPTIONS
Exemptions.3

CLASSES DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS
Classes de locaux destinés aux aliments.4
Un abattoir est réputé appartenir à la classe 5.5

LICENCES
Demande de licence.6
Droits à payer.7
Autres documents.8
Délivrance de la licence.9
Renouvellement des licences.10
Mise à jour des renseignements.11
Durée de validité de la licence.12
Modalités et conditions des licences.13

Licence not transferable.14
 Suspension or revocation of licence.15
 Display of licence.16
STANDARDS FOR FOOD PREMISES
 Standards for food premises.17
 Washrooms.18
 Hand washing stations.19
CONTROL OF FOOD HAZARDS
 Record keeping.20
 Location of records.21
 Recall of food.22
 Food from approved sources.23
 Shellfish containers.24
 Product identification.25
 Protection of food from contamination.26
 Handling of potentially hazardous food.27
 Transportation of food.28
 Previously served food.29
 Food handling procedures.30
MAINTENANCE AND SANITATION
 Equipment, utensils and food contact surfaces.31
 Cold and hot holding equipment.32
 Sanitation.33
 Single service utensils and containers.34
 Cleaning and sanitation procedures35
 Pest control.36
HYGIENE AND DISEASES
 Employee hygiene.37
 Diseases.38
TRAINING
 Training39
MISCELLANEOUS
 Display of food inspection report.40
 Animals.41
 Preliminary to construction of abattoir or dairy plant.42
COMMENCEMENT
 Commencement.43
SCHEDULE A

Inaccessibilité de la licence.14
 Suspension ou révocation de la licence.15
 Mise en évidence de la licence.16
NORMES APPLICABLES AUX LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS
 Normes.17
 Toilettes.18
 Poste de lavage de mains.19
CONTRÔLE DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS
 Tenue de dossiers.20
 Où trouver les documents21
 Rappel d'aliments.22
 Aliments proviennent de sources approuvées.23
 Emballages à mollusques et crustacés24
 Identification des produits.25
 Préservation des aliments.26
 Manipulation sanitaire des aliments potentiellement dangereux.27
 Transport des aliments.28
 Aliments déjà servis.29
 Protocole de manipulation des aliments.30
ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT
 Équipement, ustensiles et surfaces de contact des aliments31
 Appareils permettant de garder les aliments au chaud ou au froid.32
 Assainissement33
 Matériel non réutilisable.34
 Protocole de nettoyage et d'assainissement.35
 Mesures de prévention contre les animaux nuisibles.36
MESURES D'HYGIÈNE ET MALADIES
 Hygiène des employés37
 Maladies.38
FORMATION
 Formation39
GÉNÉRALITÉS
 Mise en évidence du rapport d'inspection.40
 Animaux.41
 Formalités préalables à la construction d'un abattoir ou d'une laiterie42
ENTRÉE EN VIGUEUR
 Entrée en vigueur43
ANNEXE A

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 *Food Premises Regulation - Public Health Act*.

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 locaux destinés aux aliments - Loi sur la santé publique.*

DEFINITIONS**Definitions**

2 The following definitions apply in this Regulation.

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

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

“container” means a receptacle or covering used to package, wrap, contain or cover food. (*contenant*)

“contamination”, with respect to food, means conditions that permit

- (a) the introduction of foreign matter,
- (b) the introduction or multiplication of disease-causing microorganisms or parasites, or
- (c) the introduction or production of toxins. (*contamination*)

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

“fish” means any fish, including molluscs, crustaceans and echinoderms, and any of their parts, products or by-products. (*poisson*)

“food contact surface” means the surface of equipment or utensils with which food normally comes into contact, and includes counter surfaces. (*surface de contact des aliments*)

“hand washing station” means a handbasin that is provided with hot and cold running potable water and that has in its immediate vicinity a dispenser for the provision of liquid or powder soap and a method of hand drying that uses paper towels in a dispenser or that uses forced air. (*poste de lavage de mains*)

“licence” means a licence to operate a food premises. (*licence*)

“licensee” means a person to whom a licence has been issued to operate a food premises. (*titulaire*)

DÉFINITIONS**Définitions**

2 Les définitions qui suivent s’appliquent au 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.

« animal nuisible » Un animal ou un arthropode qui peut contaminer les aliments ou les surfaces de contact et s’entend également des rats, des souris, des coquerelles et des mouches. (*pest*)

« assainir » Traiter au moyen de procédés qui détruisent la plupart des microorganismes, y compris les pathogènes. (*sanitize*)

« contamination » En ce qui a trait aux aliments, conditions qui permettent

- a) l’introduction d’une matière étrangère;
- b) l’introduction ou la multiplication des microorganismes ou de parasites qui provoquent des maladies;
- c) l’introduction ou la production de toxines. (*contamination*)

« contenant » Récipient ou emballage utilisé pour emballer, emballer, contenir ou couvrir les aliments. (*container*)

« équipement » Appareil, dispositif, batterie ou instrument qui est ou peut être utilisé lors des opérations effectuées dans un local destiné aux aliments ou pour son entretien sauf les ustensiles. (*equipment*)

« licence » Licence qui permet d’exploiter un local destiné aux aliments. (*licence*)

« locaux temporairement destinés aux aliments » Locaux destinés aux aliments en exploitation pour une période d’au plus quatorze jours consécutifs relativement à un seul événement ou une seule célébration. (*temporary food premises*)

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

« marché public » Endroit où des marchands se rassemblent pour vendre des produits alimentaires, et s’entend des marchés de producteurs, des étals le long des

“pest” means any animal or arthropod that may contaminate food or food contact surfaces, and includes rats, mice, cockroaches and flies. (*animal nuisible*)

“potentially hazardous”, with respect to food, means a form or state that is capable of supporting the growth of pathogenic microorganisms or the production of toxins. (*potentiellement dangereux*)

“process” includes killing, eviscerating, thermal processing, smoking, salting, pickling, pasteurizing and processing of previously processed food. (*transformation*)

“public market” means a venue where a vendor sets up or a group of vendors set up, on a regular basis in a common location to sell food products, and includes a farmers’ market, a roadside stand, a produce stand and a flea market. (*marché public*)

“sanitize” means to treat by a process that destroys most microorganisms, including all pathogens. (*assainir*)

“temporary food premises” means a food premises that operates for a period of no more than 14 consecutive days in conjunction with a single event or celebration. (*locaux temporairement destinés aux aliments*)

“utensils” includes kitchenware, tableware, glasses, cutlery or other similar items used in the handling, preparation, processing, displaying, serving, dispensing, storing, containing or consuming of food. (*ustensiles*)

EXEMPTIONS

Exemptions

3(1) This Regulation does not apply to

(a) a kitchen in a private home where meals are prepared for family members, non-paying guests or boarders under private arrangement,

(b) a private home operated as a bed and breakfast that serves only breakfasts,

routes, des comptoirs de produits maraîchers et des marchés aux puces. (*public market*)

« poisson » Poissons, mollusques et crustacés et des échinodermes ou toutes parties de ceux-ci ainsi que les produits et les sous-produits qu’on en tire. (*fish*)

« poste de lavage de mains » Lavabo alimenté en eau courante potable aussi bien froide que chaude et tout près duquel se trouve un distributeur de savon liquide ou en poudre et de quoi se sécher les mains : soit des serviettes en papier dans un distributeur soit un séchoir à air forcé. (*hand washing station*)

« potentiellement dangereux » En ce qui a trait aux aliments, signifie une forme ou un état qui favorise la croissance de microorganismes pathogènes ou la production de toxines. (*potentially hazardous*)

« surface de contact des aliments » Surface de l’équipement ou des ustensiles avec laquelle les aliments entrent en contact. (*food contact surface*)

« titulaire » Personne à qui une licence a été délivrée et qui l’autorise à exploiter un local destiné aux aliments. (*licencee*)

« transformation » S’entend notamment d’abattre, d’éviscérer, de procéder à un traitement thermique, de fumer, de saler, de mariner, de pasteuriser et de transformer de nouveau des aliments déjà transformés. (*process*)

« ustensiles » Ustensiles de cuisine, articles de table, verres, coutellerie et autres choses semblables qui servent à la manipulation, à la préparation, à la transformation, à la mise en montre, à la présentation, au service, à la distribution, à l’entreposage et à contenir les aliments ou à leur consommation. (*utensils*)

EXEMPTIONS

Exemptions

3(1) Le présent règlement ne s’applique pas à ce qui suit :

a) à une cuisine dans une résidence privée où des repas sont préparés pour les membres de la famille, des invités ou des pensionnaires en vertu d’un arrangement privé;

b) une résidence privée qui est exploitée comme gîte touristique et où on ne sert que des petits déjeuners;

(c) an inn or a similar establishment that serves only breakfasts that require no preparation of potentially hazardous food,

(d) a private home that receives catered or home-delivered foods,

(e) a produce stand that offers only whole, uncut fresh fruits or vegetables,

(f) a premises where only non-potentially hazardous food is stored, displayed, distributed, transported, sold or offered for sale, without any preparation, manufacturing or processing of food on the premises,

(g) a food vending machine that vends only bottled beverages, candies, nuts or similar non-potentially hazardous food,

(h) a premises that is registered with and subject to inspection by the Canadian Food Inspection Agency, or

(i) a premises that is a farm in respect of the slaughter of animals on the farm for the farmer's personal use exclusively.

3(2) Subject to subsections (3) and (4), a person who operates a food premises and who would otherwise be required to obtain a licence to operate Class 1, Class 2 or Class 3 food premises is exempt from the application of section 12 of the Act and this Regulation until April 1, 2010.

3(3) A person who, immediately before the commencement of this Regulation, holds a fish buyer's licence under the *Fish Inspection Act* that expires between November 15, 2009, and March 31, 2010, inclusive, is not exempt from the application of section 12 of the Act and this Regulation.

3(4) A person who did not hold a fish buyer's licence immediately before the commencement of this Act but who, if the *Fish Inspection Act* had not been repealed, would have been required to obtain a fish buyer's licence under that Act is not exempt from the application of section 12 of the Act and this Regulation.

c) une auberge ou autre établissement semblable qui ne sert que des petits déjeuners ne demandant aucune préparation d'aliments potentiellement dangereux;

d) une résidence privée où sont reçus des aliments ou mets préparés par un traiteur ou des aliments ou des mets livrés à domicile;

e) un kiosque de produits maraîchers qui n'offre que des fruits et légumes entiers non coupés;

f) un endroit où seulement des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux sont entreposés, mis en montre, présentés, distribués, transportés, vendus ou offerts à la vente, alors qu'ils n'y ont pas été préparés, fabriqués ou transformés;

g) une distributrice qui ne contient que des breuvages embouteillés, des bonbons, des noix ou autres aliments semblables qui ne sont pas potentiellement dangereux;

h) un établissement qui est agréé auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments assujéti à son inspection;

i) l'endroit où sur une ferme on abat des animaux de boucherie pour l'usage exclusif de l'agriculteur.

3(2) Sous réserve des paragraphes (3) ou (4), la personne qui exploite des locaux destinés aux aliments et qui par ailleurs, serait tenue d'obtenir une licence de la classe 1, de la classe 2 ou de la classe 3 pour les locaux qu'elle exploite est exemptée de l'application de l'article 12 de la Loi et de l'application du présent règlement jusqu'au 1^{er} avril 2010.

3(3) La personne qui, immédiatement avant l'entrée en vigueur du présent règlement, est titulaire d'un permis qui l'autorise à acheter du poisson délivré en application de la *Loi sur l'inspection du poisson* lequel permis expire entre le 14 novembre 2009 et le 1^{er} avril 2010 est néanmoins tenue de respecter l'article 12 de la Loi et le présent règlement.

3(4) La personne qui, immédiatement avant l'entrée en vigueur du présent règlement, n'est pas titulaire d'un permis qui l'autorise à acheter du poisson délivré en application de la *Loi sur l'inspection du poisson*, mais qui n'eût été de l'abrogation de cette dernière aurait été tenue d'obtenir un tel permis est tenue de respecter l'article 12 de la Loi et le présent règlement.

CLASSES OF FOOD PREMISES**Classes of food premises**

4 The classes of food premises are as follows:

(a) Class 1 food premises - a food premises operated by

(i) a not-for-profit organization that

(A) hosts events on the premises to which members of the public are invited to dine,

(B) provides a food for an event on the premises by arrangement with a private party, or

(C) prepares food on the premises for a catered event held off the premises, or

(ii) an individual who prepares or processes non-potentially hazardous food in a private residence for sale only at a public market;

(b) Class 2 food premises - a food premises located in a kitchen in a private residence where potentially hazardous food

(i) is prepared or processed without any killing or pasteurizing, or if meat or fish is being prepared or processed, without any thermal processing, and

(ii) is sold at retail only at a public market;

(c) Class 3 food premises - a food premises where potentially hazardous food is stored, handled, displayed, distributed, sold or offered for sale of food without any processing or preparing on the premises;

(d) Class 4 food premises - a food premises where food

(i) is prepared or processed without killing or pasteurizing or, if meat or fish is being prepared or processed, without thermal processing, and

CLASSES DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS**Classes de locaux destinés aux aliments**

4 Les classes des locaux destinés aux aliments sont :

a) Classe 1- Locaux destinés aux aliments :

(i) les locaux sont exploités par un organisme à but non lucratif,

(A) qui y tient des activités auxquelles le public est invité à se restaurer,

(B) qui sert des aliments lors d'une activité tenue sur les lieux à laquelle le public n'est pas admis,

(C) qui y prépare des aliments pour une activité tenue hors des lieux,

(ii) les locaux sont exploités par un particulier dans une résidence privée qui y prépare ou y transforme des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux en vue uniquement de les vendre au marché public;

b) Classe 2 - Locaux destinés aux aliments — les locaux d'une résidence privée dans lesquels des aliments potentiellement dangereux sont préparés ou transformés,

(i) sans qu'il y ait d'abattage ou de pasteurisation ou si on y apprête ou transforme de la viande ou du poisson, ils ne font pas l'objet d'un traitement thermique,

(ii) en vue uniquement de les vendre au détail au marché public;

c) Classe 3 - Locaux destinés aux aliments — les locaux dans lesquels des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, mis en montre, présentés, distribués, vendus ou offerts à la vente sans qu'il y ait de transformation ou de préparation sur place;

d) Classe 4 - Locaux destinés aux aliments et dans lesquels,

(i) des aliments sont préparés ou transformés, sans qu'il y ait d'abattage ou de pasteurisation ou si on y

(ii) is for sale and is consumed on or off the premises, but is not distributed wholesale;

(e) Class 5 food premises - a food premises where food is processed for direct sale or wholesale or where food is prepared for wholesale distribution.

Abattoir deemed to be Class 5 food premises

5 An abattoir shall be deemed to be a Class 5 food premises.

LICENCES

Application for licence

6(1) An application for a licence to operate a food premises shall provide the following information:

- (a) the name of the food premises to be operated;
- (b) the mailing address of the food premises;
- (c) the location address of the food premises;
- (d) the Service New Brunswick property identification number on which the food premises is located;
- (e) the phone number of the food premises;
- (f) the name of the applicant and any authorized representative;
- (g) the address of the applicant and any authorized representative;
- (h) the phone number of the applicant and any authorized representative;
- (i) the class of food premises to be operated;
- (j) dates and times of intended operation;
- (k) copies of menus to be used, if any;
- (l) if applying for a licence to operate a Class 1 food premises and if a non-profit organization, a description

apprête ou transforme de la viande ou du poisson, ils ne font pas l'objet d'un traitement thermique,

(ii) en vue de les vendre ou pour être consommés sur place ou non, mais pas pour une distribution en gros;

e) Classe 5 - Locaux destinés aux aliments — les locaux dans lesquels des aliments sont transformés en vue de les vendre directement au consommateur ou préparés pour une distribution en gros.

Un abattoir est réputé appartenir à la classe 5

5 Un abattoir est réputé être un local destiné aux aliments qui appartient à la classe 5.

LICENCES

Demande de licence

6(1) La demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments doit fournir ce qui suit :

- a) le nom des locaux à exploiter;
- b) l'adresse postale des locaux;
- c) l'adresse civique des locaux;
- d) le numéro d'identification de la parcelle qui lui a été attribué par Services Nouveau-Brunswick;
- e) le numéro de la ligne téléphonique qui dessert les locaux;
- f) le nom du demandeur et de l'agent ou du représentant autorisé;
- g) l'adresse du demandeur et de l'agent ou du représentant autorisé;
- h) le numéro de téléphone du demandeur et de l'agent ou du représentant autorisé;
- i) la classe des locaux à exploiter;
- j) les dates et les heures auxquelles ou pendant lesquelles les locaux seront en exploitation;
- k) des copies des menus qui seront utilisés, le cas échéant;
- l) si la classe de licence demandée est la classe 1 et si le demandeur est un organisme à but non lucratif, une

of and the number of food service events anticipated to be hosted, provided or for which food is prepared by the organization in the coming year;

(m) a statement indicating the applicant's experience in operating a food premises or other documentation indicating that the applicant has sufficient knowledge, experience and training to operate the food premises in a safe manner;

(n) details of staff training that has been or will be provided, indicating that the staff has or will have sufficient knowledge, experience and training to operate the food premises in a safe manner;

(o) details of hygienic practices and procedures to be followed by persons working in the food premises and a copy of the applicant's health policy for staff;

(p) a floor plan of the food premises showing the location of equipment and process flow patterns, if applicable;

(q) documentation detailing how the premises, equipment and utensils will be kept clean and sanitary, including details on disposal of all waste products;

(r) the type of water supply and, if privately supplied, evidence that it is potable;

(s) the type of sewage disposal system and if the premises is served by a private sewage disposal system, the total number of seats in the food premises and the total number of staff working on each shift;

(t) if a non-profit organization, evidence to support that status; and

(u) any other information the Minister requires to assess the application.

description des activités au cours desquelles des aliments seront servis et le nombre de fois où l'organisme prévoit y tenir de telles activités dans l'année à suivre;

m) une déclaration du demandeur quant à son expérience relative à l'exploitation de locaux destinés aux aliments ou tout autre document qui indique qu'il a une formation, des connaissances et une expérience suffisantes pour exploiter des locaux destinés aux aliments de manière sécuritaire;

n) des renseignements précis quant à la formation, aux connaissances qui ont été ou seront données ou transmises au personnel et qui se doivent d'être suffisantes et le niveau d'expérience des employés ou comment on compte lui faire acquérir suffisamment d'expérience pour exploiter les locaux destinés aux aliments de manière sécuritaire;

o) des renseignements précis quant aux pratiques d'hygiène et quant à la procédure à suivre par les personnes qui travaillent dans les locaux destinés aux aliments ainsi qu'une copie du protocole d'hygiène du personnel;

p) un plan d'étage qui indique l'emplacement de l'équipement et le schéma des opérations s'il y a lieu;

q) des documents qui expliquent de façon détaillée le protocole de nettoyage et d'assainissement des locaux, et comment l'équipement et les ustensiles seront gardés dans un bon état de propreté et salubres, et notamment la façon dont on se débarrassera des déchets;

r) par quoi l'approvisionnement en eau est assuré et une preuve de la potabilité de l'eau si elle ne provient pas des services publics;

s) le dispositif prévu pour se débarrasser des eaux usées et s'il s'agit d'un système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées, le nombre de places assises dans les locaux ainsi que le nombre d'employés qui y travailleront pendant chaque quart de travail;

t) s'il s'agit d'un organisme à but non lucratif, des documents qui viennent appuyer le fait qu'il se réclame de ce statut;

u) tout autre renseignement que le Ministre peut exiger pour évaluer la demande.

6(2) The Minister shall not issue a licence to an applicant unless he or she has a copy of an inspection report by a public health inspector, made not more than 3 weeks before the date of issuance of the licence, indicating that the food premises meets the standards set out in section 17.

6(3) Subsection (2) does not apply in the case of a renewal of a licence.

6(4) Paragraphs (1)(j), (m) to (q) and (s) do not apply to an application for a licence to operate a Class 1 food premises.

Application fee

7(1) The application fee for a licence to operate a food premises is as follows:

- (a) Class 1 food premises - no fee;
- (b) Class 2 food premises - \$25;
- (c) Class 3 food premises - \$50;
- (d) Class 4 food premises - \$225; and
- (e) Class 5 food premises - \$450.

7(2) Notwithstanding subsection (1), the fee for

- (a) a licence to operate a Class 3 or Class 4 food premises that is a temporary food premises is \$50;
- (b) a licence to operate a Class 2, Class 3 or Class 4 food premises operated by a non-profit organization is \$1; and
- (c) a licence to operate a Class 5 food premises for the purposes of producing only maple syrup products is \$50.

7(3) If a food premises is operated by a person as part of a day care center or community placement residential facility approved by the Minister of Social Development

6(2) Le Ministre ne peut délivrer au demandeur la licence demandée à moins d'avoir une copie du rapport de l'inspecteur de la santé publique préparé dans les dernières trois semaines, qui lui indique que les locaux destinés aux aliments sont conformes aux normes énoncées à l'article 17.

6(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas au renouvellement d'une licence.

6(4) Les alinéas (1)j), m) à q), et s) ne s'appliquent pas à la demande de licence de la classe 1.

Droits à payer

7(1) Les droits à payer pour la demande de licence sont les suivants :

- a) Licence de classe 1 - Locaux destinés aux aliments - gratuit;
- b) Licence de classe 2 - Locaux destinés aux aliments - 25 \$;
- c) Licence de classe 3 - Locaux destinés aux aliments - 50 \$;
- d) Licence de classe 4 - Locaux destinés aux aliments - 225 \$;
- e) Licence de classe 5 - Locaux destinés aux aliments - 450 \$.

7(2) Nonobstant le paragraphe (1), les droits suivants sont à verser dans les cas suivants :

- a) pour obtenir une licence de locaux temporairement destinés aux aliments de classe 3 ou 4, les droits s'élèvent à 50 \$;
- b) pour obtenir une licence de locaux destinés aux aliments de classe 2, de la classe 3 ou de la classe 4 exploités par un organisme à but non lucratif, les droits s'élèvent à 1 \$;
- c) pour obtenir une licence de locaux destinés aux aliments de la classe 5 dans le but uniquement d'y produire des produits acéricoles, les droits s'élèvent à 50 \$.

7(3) Dans le cas où les locaux destinés aux aliments sont exploités en tant que partie intégrante d'une garderie ou d'installations de placement communautaire de type rési-

under the regulations made under the *Family Services Act*, the person is exempt from paying the fee under paragraph (1)(d).

Additional documentation

8(1) On and after April 1, 2011, an applicant for a licence to operate a Class 2, Class 4 or Class 5 food premises shall supply documentation with his or her application on the food handling procedures used by the applicant for potentially hazardous food.

8(2) On the request of the Minister, an applicant to operate a Class 1 food premises shall provide documentation on the food handling procedures used by the applicant for potentially hazardous food with his or her application.

Issuance of licence

9 The Minister, if satisfied that an applicant has fulfilled all the requirements of the Act and the regulations in relation to an application for a licence, shall issue to the applicant a licence to operate the food premises.

Renewal of licence

10 A licensee who applies to renew a licence shall at the time of application pay the fee required under section 7 and verify that all information provided in the initial application and any supporting documentation, or as updated, is accurate.

Updating of information

11 If any information provided in the initial application or any of the supporting documentation changes, the applicant or licensee, as the case may be, shall update the information with the Minister no later than 5 business days before the change.

Duration of licence

12(1) Subject to subsections (2) and (3), a licence expires on March 31 of each year, unless it is suspended or revoked.

12(2) A licence for the operation of a Class 3 or Class 4 food premises that is a temporary food premises is valid only for the period specified in the licence.

12(3) The initial licence issued under this Regulation to a person who, immediately before the commencement of this Regulation, held a fish buyer's licence under the *Fish*

dentiel qui ont reçu l'agrément du ministre des services communautaires prévu par les règlements pris en vertu de la *Loi sur les services à la famille*, la personne qui les exploite n'a pas à verser les droits prévus au paragraphe (1)d).

Autres documents

8(1) À partir du 1^{er} avril 2011, la personne qui demande une licence de la classe 2, de la classe 4 ou de la classe 5 doit joindre à sa demande les documents relatifs à son protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux.

8(2) La personne qui fait la demande d'une licence de la classe 1 doit, à la demande du Ministre, lui fournir les documents relatifs à son protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux.

Délivrance de la licence

9 Le Ministre, convaincu que le demandeur a rempli les exigences de la Loi et des règlements relatives à la demande de licence, lui délivre la licence.

Renouvellement des licences

10 Le titulaire qui désire le renouvellement de sa licence, doit au moment où il en fait la demande, verser les droits prévus à l'article 7 et s'assurer que les renseignements et les documents qu'il a fournis à l'appui de sa demande de licence initiale ou qu'il a mis à jour sont exacts.

Mise à jour des renseignements

11 Le demandeur ou le titulaire, selon le cas, doit signaler tout changement afférent aux renseignements ou aux documents qu'il a fournis au Ministre lors de sa demande initiale, au moins cinq jours avant le changement.

Durée de validité de la licence

12(1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), une licence expire le 31 mars chaque année à moins qu'elle n'ait été révoquée ou suspendue entre-temps.

12(2) La licence de la classe 3 ou de classe 4 pour exploiter des locaux temporairement destinés aux aliments n'est valide que pour la période indiquée au permis.

12(3) C'est le 31 mars 2011 qu'expire la licence initiale délivrée sous le régime du présent règlement à une personne qui, immédiatement avant l'entrée en vigueur de

Inspection Act that expires between November 15, 2009, and March 31, 2010, is valid until March 31, 2011.

Terms and conditions of licence

13(1) It is a term and condition of every licence that the licensee shall not alter or extend the food premises in respect of which the licence has been issued without first notifying the Minister and obtaining an approval for such alteration or extension.

13(2) The following terms and conditions apply to a licence issued to a not-for-profit organization to operate a Class 1 food premises:

- (a) the licensee shall not conduct more than an aggregate of 12 events per year in respect of those events referred to in clauses 4(a)(i)(A), (B) and (C), and
- (b) no such event shall exceed 24 hours' duration.

Licence not transferable

14 A license to operate a food premises is not transferable.

Suspension or revocation of licence

15 The Minister may suspend or revoke a licence if the Minister is satisfied that the licensee has violated or failed to comply with any provision of the Act, this Regulation, the *Dairy Plant and Transportation of Milk Regulation - Public Health Act* or the *Abattoir Regulation - Public Health Act*.

Display of licence

16 A licensee shall display the licence to operate a food premises in or on the premises so that customers can easily see the licence.

STANDARDS FOR FOOD PREMISES

Standards for food premises

17 A licensee shall ensure that a food premises operated by the licensee

- (a) is of sound construction and in good repair,

présent règlement, est titulaire d'un permis qui l'autorise à acheter du poisson délivré en application de la *Loi sur l'inspection du poisson* et lequel permis expire entre le 14 novembre 2009 et le 1^{er} avril 2010.

Modalités et conditions des licences

13(1) Chaque licence est assortie de la condition voulant que le titulaire ne puisse modifier ou agrandir les locaux destinés aux aliments pour lesquels sa licence a été délivrée sans en avoir au préalable avisé le Ministre et sans en avoir obtenu l'autorisation de ce dernier.

13(2) La licence de la classe 1 délivrée à un organisme à but non lucratif est assortie des modalités suivantes :

- a) son titulaire ne peut tenir dans les locaux destinés aux aliments plus de douze activités décrites aux divisions 4a)(i)(A), (B) et (C);
- b) aucune de ces activités ne peut durer plus de 24 heures.

Inaccessibilité de la licence

14 La licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments est inaccessible.

Suspension ou révocation de la licence

15 Le Ministre peut suspendre ou révoquer la licence s'il est convaincu que le titulaire a contrevenu ou a omis de se conformer aux dispositions de la Loi ou du présent règlement ou aux dispositions du *Règlement sur les laiteries et le transport du lait - Loi sur la santé publique* ou du *Règlement sur les abattoirs - Loi sur la santé publique* dans le cas où le titulaire est assujéti à l'un ou l'autre de ces règlements.

Mise en évidence de la licence

16 Le titulaire affiche dans les locaux la licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments de façon à ce que, pour les clients, elle soit bien en évidence.

NORMES APPLICABLES AUX LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Normes

17 Le titulaire voit à ce que les locaux destinés aux aliments qu'il exploite répondent à ce qui suit :

- a) ils sont de construction solide et en bon état de réparation;

(b) is designed to facilitate effective cleaning and sanitation,

(c) is designed to ensure the safe and sanitary handling of food,

(d) is attached to, equipped with or has access to, a supply of hot and cold potable water in quantities sufficient to meet the needs of the operation,

(e) is connected to or will have access to an approved wastewater disposal system, if wastewater is generated, and that the wastewater system is so constructed so as to properly handle the disposal of wastewater,

(f) is provided with lighting that is located throughout all areas of the premises and of sufficient intensity to meet the needs of the operation,

(g) is equipped with a means of providing effective ventilation to areas of the premises that are subject to the generation or accumulation of odours, fumes, steam, vapors, smoke or excessive heat,

(h) is equipped with or has access to a washroom for the use of staff that is located on the premises or is located in an area that can be conveniently accessed by staff,

(i) is equipped with hand washing stations in adequate number and located to facilitate convenient access by staff, and

(j) is designed and maintained in such a way as to prevent cross-connections between non-potable water and the potable water supply.

Washrooms

18(1) A licensee shall ensure that all washrooms on the food premises are kept clean and sanitary, have a hand washing station, toilet paper and a garbage receptacle and that the washrooms do not open directly into an area where food is prepared, stored or processed.

b) ils sont conçus de façon à en faciliter le nettoyage et l'assainissement efficaces;

c) ils sont conçus de façon à assurer une manipulation sécuritaire et hygiénique des aliments;

d) ils sont approvisionnés en eau potable, aussi bien froide que chaude et en quantité suffisante, pour satisfaire aux besoins du local destiné aux aliments ou le local est adjacent à une telle source d'approvisionnement ou on peut y avoir accès à partir du local;

e) ils sont raccordés à un réseau d'évacuation des eaux usées approuvé si des eaux usées y sont générées ou on peut y avoir accès à partir du local et il est aménagé de façon à qu'on puisse en gérer les eaux usées comme il se doit;

f) ils sont pourvus d'un éclairage qui diffuse la lumière partout dans le local et d'une intensité suffisante pour effectuer les opérations;

g) ils sont dotés d'un équipement assurant une ventilation efficace dans les espaces où il pourrait y avoir des odeurs ou d'où parviennent des émanations, des odeurs, des vapeurs, de la fumée ou une chaleur excessive ou pour éviter qu'il n'y ait une accumulation désagréable de celles-ci;

h) ils sont pourvus de toilettes à l'usage des employés ou ils ont accès à des toilettes soit sur les lieux soit dans un endroit où ils peuvent se rendre sans inconvénient;

i) il s'y trouve suffisamment de postes de lavage de mains vu le nombre d'employés et que les employés peuvent y avoir accès sans inconvénient;

j) ils sont conçus et maintenus sans jonction fautive pour ne pas que des eaux usées se mêlent à l'eau potable.

Toilettes

18(1) Le titulaire doit s'assurer que toutes les toilettes des locaux destinés aux aliments sont gardées propres et salubres, qu'elles soient pourvues d'un poste de lavage de mains et qu'on y trouve du papier hygiénique ainsi qu'une poubelle. De plus, les toilettes ne peuvent donner directement sur une aire où des aliments sont préparés, entreposés ou transformés.

18(2) A licensee shall ensure that in a washroom for the use of staff there is a sign posted at all times reminding staff that they must wash their hands each time they use the washroom.

Hand washing stations

19 A licensee shall ensure that a hand washing station is not used for any other purpose and that it is kept clear and is easily accessible to staff.

CONTROL OF FOOD HAZARDS

Record keeping

20 A licensee who holds a Class 2 or Class 5 food premises licence shall

- (a) maintain records of preparation and processing and process control for a period of at least one year after each lot of food is released for sale, and
- (b) maintain such records so as to enable any lot of food distributed from the premises to be effectively identified and recalled.

Location of records

21 A licensee shall keep the records referred to in section 20 on the premises in respect of which the licence is issued.

Recall of food

22 A licensee who holds a Class 2 or Class 5 food premises licence shall notify the Minister immediately of a recall of food prepared or processed on the food premises and shall provide the following information in writing within 48 hours after the notification:

- (a) the name, code marks and lot numbers, if any, of the recalled food;
- (b) the total quantity of the recalled food originally in the licensee's possession;
- (c) the total quantity of the recalled food that has been distributed up to the time of the recall;
- (d) the area of distribution of the recalled food; and
- (e) the reason for initiating the recall.

18(2) Le titulaire doit s'assurer qu'une affiche soit placardée en tout temps dans les toilettes à l'usage du personnel lui rappelant de se laver les mains à chaque visite.

Poste de lavage de mains

19 Le titulaire doit s'assurer qu'un poste de lavage de mains ne soit pas utilisé pour autre chose et qu'il soit dégagé et d'accès facile pour les employés.

CONTRÔLE DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS

Tenue de dossiers

20 Le titulaire d'une licence de locaux destinés aux aliments de la classe 2 ou de la classe 5 fait ce qui suit :

- a) il tient des dossiers relatifs à la préparation et à la transformation et au contrôle des procédés et les conserve pour un an au moins après la mise sur le marché d'un lot particulier d'aliments;
- b) il tient des dossiers qui permet l'identification et le rappel efficace de tout lot d'aliments dont la distribution a été faite à partir des locaux.

Où trouver les documents

21 Le titulaire garde dans les locaux les documents visés à l'article 20 et leur sont afférents.

Rappel d'aliments

22 Le titulaire d'une licence de locaux destinés aux aliments de la classe 2 ou de la classe 5 doit immédiatement aviser le Ministre d'un rappel d'aliments qui ont été préparés ou transformés dans les locaux et doit dans les 48 heures de l'avis lui fournir les renseignements suivants :

- a) le nom, les numéros de code et les numéros de lots des aliments qui font l'objet du rappel;
- b) la quantité totale des aliments qui font l'objet du rappel qui étaient en sa possession au départ;
- c) la quantité totale des aliments qui font l'objet du rappel déjà distribués au moment du rappel;
- d) la région dans laquelle les aliments qui font l'objet du rappel ont été distribués;
- e) la raison du rappel.

Food from approved sources

23(1) A licensee shall ensure that all food used in a food premises operated by the licensee is obtained from a source that is subject to inspection by the Government of Canada or a provincial or territorial government or an agency of those governments under whose authority food safety standards are established and enforced.

23(2) Notwithstanding subsection (1), a licensee may buy fresh fish, fruits and vegetables directly from a primary producer for use in the food premises operated by the licensee.

Shellfish containers

24 A licensee who operates a Class 2 or Class 5 food premises where shellfish is shucked and packed into a container shall ensure that the shellfish is packed only into a container that is a tamper-proof single service bag, carton or pail that cannot be opened without breaking a visible manufacturer's seal or breakaway tab.

Product identification

25(1) A licensee shall ensure that all food on the food premises, if removed from its original container, is clearly and properly identified with the common name of the food.

25(2) A licensee shall ensure that food present in a food premises that is not for sale is clearly identified as being not for sale or distribution in a manner that is clearly understood by all employees and inspection authorities.

25(3) A licensee shall ensure that food for the personal use of management staff and employees is kept separate and apart from all other food in the premises.

25(4) A licensee shall ensure that any potentially hazardous foods wrapped in packages or stored in containers are labelled with the date of preparation.

Protection of food from contamination

26 A licensee shall ensure that

Aliments proviennent de sources approuvées

23(1) Le titulaire doit veiller à ce que tous les aliments utilisés dans les locaux qu'il exploite proviennent d'une source assujettis à l'inspection fédérale, ou assujettis à l'inspection d'une province ou d'un territoire ou de l'un de leurs organismes ou agences ayant l'autorité de pouvoir établir des normes d'innocuité alimentaire et que ces normes soient respectées.

23(2) Nonobstant le paragraphe (1), un titulaire peut acheter au producteur primaire du poisson frais, des fruits et des légumes frais pour les utiliser dans les locaux qu'il exploite.

Emballages à mollusques et crustacés

24 Le titulaire qui exploite des locaux destinés aux aliments de classe 2 ou de classe 5 où des crustacés et des mollusques sont écaillés et emballés doit s'assurer que les contenants ne puissent être violés qu'il s'agisse d'un sac non réutilisable, d'un carton ou d'un seau non réutilisable qui ne peut être ouvert sans briser le sceau ou détacher la languette du manufacturier.

Identification des produits

25(1) L'exploitant veille à ce que tous les aliments qui se trouvent dans les locaux soient identifiés clairement et correctement par leurs noms usuels s'ils ne sont pas dans leurs contenants originaux.

25(2) L'exploitant veille à ce que les aliments qui se trouvent dans les locaux qui, pour quelque raison que ce soit, ne sont pas destinés à la vente, soient clairement identifiés comme n'étant pas destinés à la vente ou ne pouvant faire l'objet d'une distribution d'une façon à ce que cela soit bien compris par les employés et par les autorités chargées de l'inspection.

25(3) Le titulaire veille à ce que les aliments destinés au personnel de gestion ou aux employés pour leur propre consommation, soient gardés séparément de tous les autres aliments.

25(4) Le titulaire doit s'assurer que les emballages ou les contenants qui contiennent des aliments potentiellement dangereux portent une étiquette qui indiquent la date de leur préparation.

Préservation des aliments

26 Il incombe au titulaire de faire ce qui suit :

(a) all cooked food and food that cannot be washed or that will not be further washed before eating is protected from customer handling, coughing or sneezing and from filth, dust, insects, rodents and any other contaminating substance, and

(b) all pesticides, chemicals and cleaning equipment and supplies are kept separate from food preparation and storage areas.

Handling of potentially hazardous food

27(1) A licensee who handles potentially hazardous food shall ensure that the food

(a) is handled and processed in a manner that renders it safe to eat,

(b) is held, stored, displayed and transported at a temperature that is

(i) less than or equal to 4 °Celsius,

(ii) greater than or equal to 60 °Celsius, or

(iii) in the case of frozen food, less than or equal to -18 °Celsius, except for ice cream that is being held for service;

(c) if being cooled from a holding, stored, displayed or transported temperature of 60 °Celsius or greater, reaches

(i) 20 °Celsius within 2 hours, and

(ii) 4 °Celsius within 6 hours;

(d) if being thawed, is thawed

(i) under cold running water,

(ii) in a refrigerator at a temperature of 4 °Celsius or less, or

(iii) in a microwave as part of the cooking process;

a) de veiller à ce que tous les aliments cuits ou ceux qui ne peuvent être lavés ou qui ne seront pas lavés de nouveau avant d'être mangés soient protégés de façon à ce qu'ils ne puissent être manipulés par les clients ou exposés à leurs postillons et autres substances qui peuvent être expulsées lors de leurs toux ou de leurs éternuements et de façon à ce qu'il soient protégés des impuretés, de la saleté, de la poussière, des animaux nuisibles et autre agents contaminateurs;

b) de veiller à ce que tous les pesticides, les produits chimiques ainsi que l'équipement et les produits de nettoyage sont rangés à l'écart des aires servant à la préparation et à l'entreposage des aliments.

Manipulation sanitaire des aliments potentiellement dangereux

27(1) Le titulaire qui manipule des aliments potentiellement dangereux veille à ce que les aliments

a) soient manipulés et transformés de manière à être propres à la consommation

b) ils soient gardés, entreposés, mis en montre, présentés et transportés à une température qui est

(i) égale ou inférieure à 4 °Celsius,

(ii) égale ou supérieure à 60 °Celsius,

(iii) dans le cas d'aliments congelés, égale ou inférieure à -18 °Celsius, sauf pour la crème glacée qu'on s'apprête à servir;

c) si on les refroidit alors qu'ils étaient gardés, entreposés, mis en montre, présentés ou transportés à une température de 60 °Celsius ou plus

(i) ils atteignent une température de 20 °Celsius, dans un délai de deux heures,

(ii) ils atteignent une température de 4 °Celsius, dans un délai de six heures;

d) si on les dégèle, ils le sont

(i) sous l'eau courante froide,

(ii) au réfrigérateur à une température de 4 °Celsius ou moins,

(iii) au four micro-ondes comme étape de cuisson;

(e) if being reheated, is reheated within 2 hours to at least 74 °Celsius for 15 seconds, and

(f) if meat that is being cooked, is cooked until the internal temperature of the food reaches the minimum temperature prescribed in Schedule A.

27(2) If raw meat is being cut up, a licensee shall ensure that

(a) it is cut up in a room with a temperature of 10 °Celsius or less, or

(b) if it is being cut up in a room with a temperature greater than 10 °Celsius, it does not remain in that room for more than 2 consecutive hours.

Transportation of food

28 A licensee who transports food shall take reasonable steps to ensure the food is transported under conditions that prevent any form of chemical, microbial or physical contamination of the food.

Previously served food

29(1) A licensee shall ensure that food that has been previously served to any customer is not re-served.

29(2) Notwithstanding subsection (1), food may be re-served if the food was previously served in a manner that prevented contamination.

29(3) Notwithstanding subsection (1), food that has been on a buffet table with adequate protection from customer handling, coughing or sneezing and temperature control may be stored and served for future use.

Food handling procedures

30 A licensee shall ensure that staff

(a) are knowledgeable about the food handling procedures used by the licensee for potentially hazardous food,

(b) comply with the food handling procedures referred to in paragraph (a), and

e) si on les réchauffe, ils le sont dans un délai de deux heures à au moins 74 °Celsius et ce, pour quinze secondes.

f) si on cuit de la viande, elle atteint la température à coeur minimale prescrite par l'annexe A.

27(2) Le titulaire s'assure que là ou l'on coupe de la viande crue,

a) la température de la pièce est de 10 °Celsius ou moins;

b) si la température de la pièce est supérieure à 10 °Celsius, la viande ne doit pas y être plus de deux heures consécutives.

Transport des aliments

28 Le titulaire qui transporte des aliments prend les mesures raisonnables pour s'assurer que les aliments transportés le sont dans des conditions qui empêchent toute forme de contamination chimique, microbienne ou physique.

Aliments déjà servis

29(1) Le titulaire de licence veille à ce que les aliments qui ont déjà été servis à un client ne soient pas servis de nouveau.

29(2) Nonobstant le paragraphe (1), les aliments peuvent être servis de nouveau si auparavant ils ont été servis de façon à ne pas être contaminés.

29(3) Nonobstant le paragraphe (1), les aliments d'un buffet qui sont protégés d'une façon adéquate pour éviter que les clients ne les contaminent en les manipulant ou en toussant ou en éternuant et dont on contrôle correctement la température peuvent être entreposés et servis plus tard.

Protocole de manipulation des aliments

30 Il incombe au titulaire de s'assurer de ce qui suit :

a) le protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux est familier au personnel;

b) le personnel observe le protocole de manipulation des aliments visé à l'alinéa a);

(c) are trained in accordance with the information submitted under paragraph 6(1)(n), as updated.

MAINTENANCE AND SANITATION

Equipment, utensils and food contact surfaces

31 A licensee shall ensure that all equipment, utensils and food contact surfaces used on the food premises are

- (a) constructed from materials that are suitable for their intended purpose and are durable, easily cleaned and free from any undesirable substance,
- (b) in proper working order, and
- (c) operated in a manner that ensures the safe and sanitary handling of food.

Cold and hot holding equipment

32(1) A licensee shall ensure that all cold and hot holding equipment

- (a) is of a type and capacity that is adequate to meet the needs of the food premises, and
- (b) is capable of maintaining the temperatures required by section 27.

32(2) A licensee shall ensure that cold holding equipment

- (a) is equipped with a temperature-measuring device that is accurate and is in good repair, and
- (b) has its temperature taken and recorded at least twice daily.

32(3) A licensee shall ensure that the temperature of food in hot holding equipment is taken and recorded at least once every 4 hours after the food is placed in the hot holding equipment.

Sanitation

33(1) A licensee shall ensure that a food premises and the equipment, utensils and food contact surfaces used in the premises are maintained in a sanitary condition.

c) le personnel est formé conformément à ce qui a été indiqué en réponse à ce qui a été demandé à l'alinéa 6(1)n) ou conformément à sa mise jour.

ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

Équipement, ustensiles et surfaces de contact des aliments

31 Il incombe au titulaire de s'assurer que l'équipement, les ustensiles et les surfaces de contact utilisés dans les locaux destinés aux aliments répondent à ce qui suit :

- a) ils sont faits de matériaux qui conviennent à l'utilisation qu'on entend en faire, ils se nettoient facilement et sont exempts de toute substance indésirable;
- b) il sont en bon état de fonctionnement;
- c) il sont utilisés d'une façon sécuritaire et hygiénique.

Appareils permettant de garder les aliments au chaud ou au froid

32(1) Il incombe au titulaire de s'assurer que tout appareil permettant de garder les aliments au chaud ou au froid

- a) soit d'un type adéquat et d'une capacité suffisante pour répondre aux besoins des locaux destinés aux aliments;
- b) puisse maintenir les températures requises par l'article 27.

32(2) Il incombe au titulaire de s'assurer que chacun des appareils pour garder les aliments au froid

- a) soit pourvu d'un instrument qui permet de mesurer la température de façon précise et qu'il soit en bon état de fonctionnement;
- b) que la température soit prise et notée au moins deux fois par jour.

32(3) Il incombe au titulaire de s'assurer que la température des aliments gardés au chaud soit prise et notée toutes les quatre heures après que des aliments y soient placés.

Assainissement

33(1) Il incombe au titulaire de s'assurer que les locaux destinés aux aliments, les ustensiles et les surfaces de contact qui y sont utilisés soient salubres.

33(2) A licensee shall ensure that equipment used in the food premises is located and maintained such that it functions in the manner intended and can be easily cleaned and sanitized.

33(3) A licensee shall provide or have access to the facilities and equipment necessary to carry out an effective cleaning and sanitizing of the food premises, including ventilation systems, and the equipment, utensils and food contact surfaces used in the premises.

33(4) A licensee shall ensure that any product used to sanitize equipment, utensils and food contact surfaces is suitable for such purposes.

Single service utensils and containers

34 A licensee shall discard, after use, all utensils, containers or materials that are designed to be used only once in the service or sale of food.

Cleaning and sanitation procedures

35 A licensee shall ensure that staff working in the food premises are trained in and comply with the cleaning and sanitation procedures referred to in paragraph 6(1)(q), as updated.

Pest control

36 A licensee shall

- (a) maintain the food premises so that it is free of pests,
- (b) maintain a written record of all pest control measures used in the food premises, and
- (c) ensure that any products used for pest control are of such a type and are used in such a manner so as not to affect the safety of food in the premises.

HYGIENE AND DISEASES

Employee hygiene

37(1) A licensee shall ensure that all employees who handle food, and any persons engaged in any operation of a food premises that brings them in contact with food,

- (a) wear clean clothing and footwear,

33(2) Il incombe au titulaire de s'assurer que l'équipement utilisé dans les locaux destinés aux aliments est placé et entretenu de manière à convenir à l'utilisation prévue et à ce qu'il puisse être nettoyé et assaini aisément.

33(3) Le titulaire donne accès ou fait en sorte que l'on puisse avoir accès aux installations et à l'équipement, notamment aux systèmes de ventilation, aux appareils, aux ustensiles ainsi qu'aux surfaces de contact des aliments pour les nettoyer et les assainir de façon efficace.

33(4) Le titulaire s'assure que les produits utilisés pour assainir l'équipement, les ustensiles et les surfaces de contact conviennent à cet usage.

Matériel non réutilisable

34 Le titulaire doit jeter après usage tous les ustensiles, tous les contenants et tout le matériel non réutilisables.

Protocole de nettoyage et d'assainissement

35 Il incombe au titulaire de d'assurer que les employés qui travaillent dans les locaux destinés aux aliments aient reçu une formation sur le contenu du protocole de nettoyage et d'assainissement qui a été présenté comme le prévoit l'alinéa 6(1)(q) mis à jour et qu'ils l'observent.

Mesures de prévention contre les animaux nuisibles

36 Il incombe au titulaire

- a) d'entretenir les locaux destinés aux aliments de façon à ce qu'il n'y ait pas d'animaux nuisibles;
- b) de conserver des documents qui indiquent toutes les mesures de prévention prises et les interventions contre les animaux nuisibles dans les locaux destinés aux aliments;
- c) de s'assurer que tous les produits contre les animaux nuisibles et la manière de s'en servir n'affectent pas la salubrité des aliments.

MESURES D'HYGIÈNE ET MALADIES

Hygiène des employés

37(1) Le titulaire doit veiller à ce que tous les employés qui manipulent des aliments ainsi que toute personne qui participe aux opérations qui se déroulent dans le local destiné aux aliments et qui les amènent à toucher aliments fassent ce qui suit :

- a) ils portent des vêtements et des chaussures propres;

- (b) exhibit cleanliness and good personal hygiene,
- (c) take adequate measures to ensure that food is not contaminated by hair,
- (d) wash their hands as often as necessary to prevent the contamination of food, and
- (e) refrain from any behavior or practices that may result in the contamination of food.

37(2) A licensee shall ensure that a copy of the hygienic practices and procedures referred to in paragraph 6(o), as updated,

- (a) are posted in the premises so that they may be easily consulted, and
- (b) are followed by the persons working in the food premises.

37(3) An employee who handles food and any person engaged in the operation of a food premises that brings them into contact with food shall comply with the requirements of paragraphs (1)(a) to (e) and the hygienic practices and procedures referred to in subsection (2).

Diseases

38(1) An employee who believes that he or she may be suffering from a condition or disease that is transmissible through food shall immediately report this to the licensee and shall not handle, prepare or process any food.

38(2) A licensee who has reason to believe an employee is suffering from a condition or disease that is transmissible through food shall immediately report this to a medical officer of health and shall ensure that the employee does not handle, prepare or process any food.

TRAINING

Training

39(1) On and after April 1, 2012, a licensee who operates a Class 2 or Class 4 food premises shall ensure that there is at least one person present at all times in the area of a food premises where food is being prepared who holds a certificate confirming his or her successful completion of a food handling program offered by a community college or industry association or that has been determined by the Minister to be equivalent in content to that set out in

- b) ils font montre d'une bonne hygiène personnelle;
- c) ils prennent des précautions pour que les aliments ne soient pas contaminés par des cheveux;
- d) ils se lavent les mains aussi souvent que cela est nécessaire pour prévenir la contamination des aliments;
- e) ils s'abstiennent de poser des gestes ou d'avoir des pratiques qui pourraient entraîner la contamination des aliments.

37(2) Il incombe au titulaire de veiller à ce que la version actualisée des pratiques d'hygiène et de la procédure à suivre visées à l'alinéa 6o)

- a) soit affichée sur les lieux pour être facilement consultée;
- b) soit observée par les personnes qui travaillent dans les locaux destinés aux aliments.

37(3) L'employé qui manipule des aliments ainsi que toute personne qui participe aux opérations qui se déroulent dans un local destiné aux aliments et qui les amènent à toucher des aliments doit respecter les exigences des alinéas (1)a) à e) ainsi que les pratiques d'hygiène et la procédure à suivre dont il est question au paragraphe (2).

Maladies

38(1) L'employé qui croit souffrir d'une condition ou d'une maladie qui se transmet par les aliments doit le signaler sur-le-champ au titulaire et ne peut manipuler, préparer ni transformer des aliments.

38(2) Le titulaire qui a des raisons de croire qu'un employé souffre d'une condition ou d'une maladie qui est transmissible par les aliments doit le signaler sur-le-champ à un médecin-hygiéniste et doit s'assurer que l'employé ne participe pas à la manipulation, à la préparation ni à la transformation des aliments.

FORMATION

Formation

39(1) À partir du 1^{er} avril 2012, le titulaire qui exploite des locaux destinés aux aliments de la classe 2 ou de la classe 4 doit veiller à ce qu'en tout temps alors que des aliments y sont préparés, il y ait sur place au moins une personne qui détient un certificat attestant qu'elle a réussi le programme de formation en manipulation par un collègue communautaire ou une association de l'industrie agro-alimentaire ou une formation que le Ministre juge équiva-

the *National Guidelines for Food Safety Programs in the Food Retail and Food Service Sectors* as endorsed by the Federal/Provincial/Territorial Committee on Food Safety Policy, and dated May 9, 2006.

39(2) On and after April 1, 2012, a licensee who operates a Class 2 or Class 4 food premises shall ensure that the manager of the food premises holds a certificate confirming his or her successful completion of a food handling program offered by a community college or industry association or that has been determined by the Minister to be equivalent in content to that set out in the *National Guidelines for Food Safety Programs in the Food Retail and Food Service Sectors* as endorsed by the Federal/Provincial/Territorial Committee on Food Safety Policy, and dated May 9, 2006.

MISCELLANEOUS

Display of food inspection report

40 A licensee shall display the latest copy of the current food inspection report for the food premises prepared by a public health inspector so that customers can easily see the report.

Animals

41(1) A licensee shall not permit live animals in a licensed food premises other than

- (a) service animals specifically trained to provide assistance to persons with disabilities, or
- (b) live fish in an aquarium.

41(2) Subsection (1) does not apply to

- (a) an abattoir,
- (b) production facilities where milk is produced, or
- (c) an outdoor eating area of a food premises.

Preliminary to construction of abattoir or dairy plant

42 A person who intends to construct an abattoir or dairy plant shall notify the Minister of the person's intention to

lente à ce que prévoit le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* approuvé par le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments, le 9 mai 2006.

39(2) À partir du 1^{er} juillet 2012, le titulaire de la classe 2 ou de la classe 4 doit s'assurer que le gérant des locaux destinés aux aliments détient un certificat attestant qu'il a réussi le programme de formation de manipulation des aliments offert par un collège communautaire ou une association de l'industrie agro-alimentaire ou une formation que le Ministre juge équivalente à ce que prévoit le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* approuvé par le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments le 9 mai 2006.

GÉNÉRALITÉS

Mise en évidence du rapport d'inspection

40 Le titulaire affiche dans les locaux destinés aux aliments le dernier rapport d'inspection des locaux de façon à ce que, pour les clients, il soit bien en évidence.

Animaux

41(1) Le titulaire ne peut permettre que des animaux ne se trouvent dans les locaux destinés aux aliments autres les animaux suivants :

- a) un animal entraîné pour prêter assistance aux personnes handicapées;
- b) des poissons ou crustacés vivants dans un aquarium.

41(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à ce qui suit :

- a) un abattoir;
- b) des installations de production laitière;
- c) une aire de restauration située à l'extérieur des locaux mais qui en fait partie.

Formalités préalables à la construction d'un abattoir ou d'une laiterie

42 La personne qui a l'intention de construire un abattoir ou une laiterie doit en donner avis au Ministre dès que

do so at the earliest opportunity and shall provide the Minister with a copy of the plans for the construction as soon as practicable.

l'occasion se présente et il doit aussi lui fournir copie des plans dès qu'il le peut.

COMMENCEMENT

Commencement

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

ENTRÉE EN VIGUEUR

Entrée en vigueur

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

SCHEDULE A

Meat being cooked	Minimum temperature
Beef and veal steaks and roasts	63 °C - medium-rare 71 °C - medium 77 °C - well done
Pork chops, ribs, roasts; ground beef, ground pork and ground veal, including sausages made with ground beef, pork or veal	71 °C
Stuffing and casseroles, hot dogs, leftovers, egg dishes; ground chicken and ground turkey, including sausages made with ground chicken or turkey	74 °C
Chicken and turkey breasts, legs, thighs and wings	74 °C
Chicken and turkey, whole bird	82 °C

ANNEXE A

Viande à cuire	Température minimale
Steaks et rôtis de boeuf et de veau	63 °C - mi-saignant 71 °C - à point 77 °C - bien cuit
Côtelettes de porcs, côtes, rôtis, boeuf haché, porc haché, veau haché, ainsi que les saucisses faites de ces viandes hachées	71 °C
Les farces et les plats préparés tout en un (casseroles), les chiens chauds, le restes, les mets ou préparations à base d'oeufs, le poulet haché et la dinde hachée ainsi que les saucisses faites de ces viandes hachées	74 °C
Les poitrines, les cuisses, les pilons et les ailes de poulet et de dinde	74 °C
Le poulet entier ou la dinde entière	82 °C



**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
OPERATIONS
 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
STANDARD FOR PASTEURIZED MILK
 Bacteriological standard. 40
COMMENCEMENT
 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
OPÉRATIONS
 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
NORMES DE PASTEURISATION
 Normes bactériologiques. 40
ENTRÉE EN VIGUEUR
 Entrée en vigueur. 41

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

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

CITATION

TITRE

Citation

Titre

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

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

DEFINITIONS

DÉFINITIONS

Definitions

Définitions

2 The following definitions apply in this Regulation.

2 Les définitions suivantes s'appliquent au présent règlement.

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

« 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*)

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

« 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*)

“dairy plant” includes every plant in which milk, cream or milk products are pasteurized and every building, machine, equipment and appurtenance employed in or nec-

essary 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*)

“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.

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.

« 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’emmagasinement, 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,

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.

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.

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

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.

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) 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, 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.

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 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^{er} avril jusqu'au 1^{er} novembre inclusivement, de manière à empêcher l'entrée des mouches.

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 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

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'aération, 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

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 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.

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 transformation 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.

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;
- (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

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 piqûre du métal et qui n'altère pas la saveur du lait par électrolyse ou autrement;
- 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 filtages 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

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:

(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.

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) 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) 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 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:

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 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) 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.

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;

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.

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) 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.

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)

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.

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

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.

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.

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.

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.

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.*

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.*



**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.*



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-141**

under the

**PUBLIC HEALTH ACT
(O.C. 2009-460)**

Filed November 20, 2009

Regulation Outline

Citation.	1
Health regions.	2
Commencement.	3

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-141**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE
(D.C. 2009-460)**

Déposé le 20 novembre 2009

Sommaire

Titre.	1
Régions sanitaires.	2
Entrée en vigueur.	3

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 *Health Regions Regulation - Public Health Act*.

Health regions

2 The following health regions are established for the purposes of the *Public Health Act*:

- (a) Region 1 - Kent County, excluding the portion of the village of Rogersville lying in Kent County; Albert County; Westmorland County; the community of Rogersville-est lying in Northumberland County;

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 régions sanitaires - Loi sur la santé publique.*

Régions sanitaires

2 Pour les fins de la *Loi sur la santé publique*, les régions sanitaires sont les suivantes :

- a) Région 1 - le comté de Kent, à l'exception de la partie du village de Rogersville qui se trouve dans le comté de Kent, le comté d'Albert, le comté de Westmorland, la localité de Rogersville-est qui se trouve dans le comté de Northumberland;

(b) Region 2 - Charlotte County; Saint John County; Kings County; the parishes of Petersville, Hampstead, Wickham, Brunswick and Johnston in Queens County, but excluding the portion of the Village of Cambridge Narrows lying in the parish of Johnston;

(c) Region 3 - Queens County, excluding the parishes of Petersville, Hampstead, Wickham, Brunswick and Johnston, but including that portion of the Village of Cambridge Narrows lying in the parish of Johnston; Victoria County, excluding the parishes of Drummond and Grand Falls, but including the portion of the parish of Drummond lying southeast of Salmon River; Carleton County; York County; Sunbury County; the parishes of Ludlow and Blissfield in Northumberland County;

(d) Region 4 - Restigouche County, excluding the parishes of Grimmer and Saint-Quentin; the portion of the village of Belledune lying in Gloucester County;

(e) Region 5 - Madawaska County; the parishes of Drummond and Grand Falls in Victoria County, but excluding the portion of the parish of Drummond lying southeast of Salmon River; the parishes of Grimmer and Saint-Quentin in Restigouche County;

(f) Region 6 - Gloucester County, excluding the portion of the village of Belledune lying in Gloucester County; and

(g) Region 7 - Northumberland County, excluding the parishes of Ludlow and Blissfield and the portion of the community of Rogersville-est lying in Northumberland County; the portion of the village of Rogersville lying in Kent County.

b) Région 2 - le comté de Charlotte, le comté de Saint John, le comté de Kings et les paroisses de Petersville, de Hampstead, de Wickham, de Brunswick et de Johnston dans le comté de Queens, à l'exception de la partie du Village de Cambridge Narrows qui se trouve dans la paroisse de Johnston;

c) Région 3 - le comté de Queens, à l'exclusion des paroisses de Petersville, de Hampstead, de Wickham, de Brunswick et de Johnston, mais comprenant la partie du Village de Cambridge Narrows qui se trouve dans la paroisse de Johnston, le comté de Victoria, à l'exclusion des paroisses de Drummond et de Grand-Sault, mais comprenant la partie de la paroisse de Drummond qui se trouve au sud-est de la rivière Salmon, le comté de Carleton, le comté de York, le comté de Sunbury et les paroisses de Ludlow et de Blissfield qui se trouvent dans le comté de Northumberland;

d) Région 4 - le comté de Restigouche, à l'exclusion des paroisses de Grimmer et de Saint-Quentin, mais comprenant la partie du village de Belledune qui se trouve dans le comté de Gloucester;

e) Région 5 - le comté de Madawaska et les paroisses de Drummond et de Grand-Sault dans le comté de Victoria, à l'exception de la partie de la paroisse de Drummond qui se trouve au sud-est de la rivière Salmon, mais comprenant les paroisses de Grimmer et de Saint-Quentin qui se trouvent dans le comté de Restigouche;

f) Région 6 - le comté de Gloucester à l'exception de la partie du village de Belledune qui se trouve dans le comté de Gloucester;

g) Région 7 - le comté de Northumberland, à l'exclusion des paroisses de Ludlow et de Blissfield et de la partie de la localité de Rogersville-est qui se trouve dans le comté de Northumberland, mais comprenant la partie du village de Rogersville qui se trouve dans le comté de Kent.

Commencement

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

Entrée en vigueur

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



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-142**

under the

**PROVINCIAL OFFENCES PROCEDURE ACT
(O.C. 2009-461)**

Filed November 20, 2009

1 *Section 3 of New Brunswick Regulation 91-50 under the Provincial Offences Procedure Act is amended*

(a) *in subsection (1) by adding after paragraph (e.6) the following:*

(e.7) an offence under paragraph 3(d.1) of the Smoke-free Places Act;

(b) *in subsection (2)*

(i) *in paragraph (f) by striking out “and” at the end of the paragraph;*

(ii) *by adding after paragraph (f) the following:*

(f.1) in respect of a prescribed offence specified in paragraph (1)(e.7), peace officers as defined in the Motor Vehicle Act; and

2 *Schedule A of the Regulation is amended by adding after the portion for the Quarriable Substances Act the following:*

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-142**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA PROCÉDURE APPLICABLE AUX
INFRACTIONS PROVINCIALES
(D.C. 2009-461)**

Déposé le 20 novembre 2009

1 *L'article 3 du Règlement du Nouveau-Brunswick 91-50 pris en vertu de la Loi sur la procédure applicable aux infractions provinciales est modifié*

a) *au paragraphe (1), par l'adjonction après l'alinéa e.6) de ce qui suit :*

e.7) une infraction prévue à l'alinéa 3d.1) de la Loi sur les endroits sans fumée;

b) *au paragraphe (2)*

(i) *à l'alinéa f) par la suppression de « et » à la fin de l'alinéa;*

(ii) *par l'adjonction après l'alinéa f) de ce qui suit :*

f.1) relativement à l'infraction prescrite indiquée à l'alinéa (1)e.7), des agents de la paix selon la définition de la Loi sur les véhicules à moteur;

2 *L'annexe A du Règlement est modifiée par l'adjonction après le passage relatif à la Loi sur l'exploitation des carrières de ce qui suit :*

*Smoke-free Places Act**Loi sur les endroits sans fumée***Provision
Violated****Prescribed Wording****Disposition
prévoyant l'infraction****Libellé prescrit**

3(d.1)

smoking in a vehicle while
another person in the vehicle is
under the age of 16 years

3d.1)

fumer dans un véhicule quand
une autre personne à bord a
moins de 16 ans**3** *This Regulation comes into force on January 1, 2010.***3** *Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} janvier 2010.*



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-143**

under the

**RECORDING OF EVIDENCE ACT
(O.C. 2009-492)**

Filed November 20, 2009

Regulation Outline

Citation.1
Definition of “Act”.2
Audio and video recording apparatuses.3
Transcript and recording fees.4
Examination fees.5
Commencement.6

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-143**

pris en vertu de la

**LOI SUR L’ENREGISTREMENT DE LA PREUVE
(D.C. 2009-492)**

Déposé le 20 novembre 2009

Sommaire

Titre.1
Définition de « Loi ».2
Appareils d’enregistrement vidéo et appareils d’enregistrement sonore.3
Frais exigibles afférents à une transcription ou à un enregistrement.4
Frais d’examen.5
Entrée en vigueur.6

Under section 19 of the *Recording of Evidence Act*, the Lieutenant-Governor in Council makes the following Regulation:

Citation

1 This Regulation may be cited as the *General Regulation - Recording of Evidence Act*.

Definition of “Act”

2 In this Regulation, “Act” means the *Recording of Evidence Act*.

En vertu de l’article 19 de la *Loi sur l’enregistrement de la preuve*, le lieutenant-gouverneur en conseil prend le règlement suivant :

Titre

1 *Règlement général - Loi sur l’enregistrement de la preuve*.

Définition de « Loi »

2 Dans le présent règlement, « Loi » désigne la *Loi sur l’enregistrement de la preuve*.

Audio and video recording apparatuses

3(1) The following types of devices, machines or systems are prescribed for the purposes of the definition “audio recording apparatus” in section 1 of the Act:

- (a) JAVS CT-Vi Audio Video Processor (NTSC);
- (b) P4/1.4GHz, JAVS Precision 8 Channel CORE System;
- (c) AVP-8420N, JAVS Precision Plus E4 AV Processor;
- (d) PDR-100MT, JAVS Primary Digital Recorder;
- (e) IBM/Lenova Desktop Computer;
- (f) JAVS Autolog 6 Software;
- (g) JAVS-PSM2 JAVS - P style miniature cardioid mic;
- (h) JAVS-PCSI Sony PCS-1 Video Codec conferencing system; and
- (i) any other device, machine or system that is capable of producing audio recordings and that stores the recordings on a magnetic, optical or other medium that is suitable for permanent retention.

3(2) The following types of devices, machines or systems are prescribed for the purposes of the definition “video recording apparatus” in section 1 of the Act:

- (a) a device, machine or system referred to in paragraph (1)(b), (c), (d), (e), (f) or (h);
- (b) JAVS-7017 low profile color video camera; and
- (c) any other device, machine or system that is capable of producing audio video recordings and that stores the recordings on a magnetic, optical or other medium that is suitable for permanent retention.

3(3) The following types of devices, machines or systems are prescribed for the purposes of subsection 4(1) of the Act:

Appareils d’enregistrement vidéo et appareils d’enregistrement sonore

3(1) Sont prescrits pour l’application de la définition « appareil d’enregistrement sonore » à l’article 1 de la Loi les types d’appareils, de machines ou de systèmes suivants :

- a) le JAVS CT-Vi Audio Video Processor (NTSC);
- b) le P4/1.4GHz, JAVS Precision 8 Channel CORE System;
- c) le AVP-8420N, JAVS Precision Plus E4 AV Processor;
- d) le PDR-100MT, JAVS Primary Digital Recorder;
- e) le IBM/Lenova Desktop Computer;
- f) le JAVS Autolog 6 Software;
- g) le JAVS-PSM2 JAVS - P style miniature cardioid mic;
- h) le JAVS-PCSI Sony PSC-1 Video Codec conferencing system;
- i) tout autre appareil, machine ou système capable de produire un enregistrement sonore et de mettre en mémoire les enregistrements à l’aide d’un support magnétique, d’un support optique ou de tout autre support à mémoire permanente.

3(2) Sont prescrits pour l’application de la définition « appareil d’enregistrement vidéo » à l’article 1 de la Loi les types d’appareils, de machines ou de systèmes suivants :

- a) l’appareil, la machine ou le système mentionné à l’alinéa (1)b), c), d), e), f) ou h);
- b) le JAVS-7017 low profile color video camera;
- c) tout autre appareil, machine ou système capable de produire un enregistrement audiovisuel et de mettre en mémoire les enregistrements à l’aide d’un support magnétique, d’un support optique ou de tout autre support à mémoire permanente.

3(3) Sont prescrits pour l’application du paragraphe 4(1) de la Loi les types d’appareils, de machines ou de systèmes suivants :

(a) any device, machine or system referred to in paragraph (1)(b), (e) or (f); and

(b) any other device, machine or system that is capable of reproducing audio recordings or audio video recordings, as the case may be, and that stores the recordings on a magnetic, optical or other medium that is suitable for permanent retention.

Transcript and recording fees

4(1) For the purposes of subsection 5(4) of the Act, the following fees are payable:

(a) for a transcript prepared by a stenographer employed within the Civil Service or for a paper copy of it, \$3 per page; and

(b) for an electronic copy of such a transcript, \$10.

4(2) For the purposes of subsection 14(4) of the Act, a fee of \$20 is payable for a copy of a recording of the evidence or part of the evidence given in a proceeding before a court as defined in section 7 of the Act.

4(3) The following persons are exempt from paying the fees prescribed in this section:

(a) an agent of the Attorney General of New Brunswick;

(b) a party to a legal proceeding to whom legal aid is being provided under the *Legal Aid Act*;

(c) a party whose legal services in a proceeding are paid for by the Minister or the Attorney General of New Brunswick; or

(d) the Director of Support Enforcement designated under subsection 4(1) of the *Support Enforcement Act*.

Examination fees

5(1) For the purposes of subsection 15(2) of the Act, the examination fee payable is \$35.

5(2) A person applying to take the examination as part of the application process for employment in a position under the Minister is exempt from paying the fee.

a) un appareil, une machine ou un système mentionné à l'alinéa (1)b), e) ou f);

b) tout autre appareil, machine ou système capable de reproduire un enregistrement sonore ou un enregistrement audiovisuel, selon le cas, et de mettre en mémoire les enregistrements à l'aide d'un support magnétique, d'un support optique ou de tout autre support à mémoire permanente.

Frais exigibles afférents à une transcription ou à un enregistrement

4(1) Pour l'application du paragraphe 5(4) de la Loi, sont exigibles les frais suivants :

a) s'agissant d'une transcription préparée par un sténographe qui est fonctionnaire ou de sa copie papier, 3 \$ la page;

b) s'agissant de sa copie électronique, 10 \$.

4(2) Pour l'application du paragraphe 14(4) de la Loi, des droits de 20 \$ sont exigibles pour obtenir une copie de l'enregistrement de tout ou partie de la preuve présentée dans une instance devant un tribunal selon la définition que donne de ce mot l'article 7 de la Loi.

4(3) Sont exemptées des droits ou frais fixés au présent article les personnes suivantes :

a) les mandataires du procureur général du Nouveau-Brunswick;

b) les parties à une instance qui reçoivent de l'aide juridique en vertu de la *Loi sur l'aide juridique*;

c) les parties dont les services juridiques fournis dans une action en justice sont payés par le ministre ou par le procureur général du Nouveau-Brunswick;

d) le directeur de l'exécution des ordonnances de soutien désigné en vertu du paragraphe 4(1) de la *Loi sur l'exécution des ordonnances de soutien*.

Frais d'examen

5(1) Pour l'application du paragraphe 15(2) de la Loi, les frais d'examen sont de 35 \$.

5(2) Est exempté des frais d'examen le candidat à l'examen qui cherche à occuper un poste relevant du ministre.

Commencement

6 *This Regulation comes into force on December 1, 2009.*

Entrée en vigueur

6 *Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} décembre 2009.*



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-144**

under the

**PROVINCIAL OFFENCES PROCEDURE ACT
(O.C. 2009-493)**

Filed November 20, 2009

1 *Section 7 of New Brunswick Regulation 91-50 under the Provincial Offences Procedure Act is amended by striking out “stenographer appointed by the Minister of Justice and Consumer Affairs under the Recording of Evidence by Sound Recording Machine Act” and substituting “stenographer appointed by the Minister of Justice and Consumer Affairs under the Recording of Evidence Act”.*

2 *This Regulation comes into force on December 1, 2009.*

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-144**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA PROCÉDURE APPLICABLE AUX
INFRACTIONS PROVINCIALES
(D.C. 2009-493)**

Déposé le 20 novembre 2009

1 *L'article 7 du Règlement du Nouveau-Brunswick 91-50 pris en vertu de la Loi sur la procédure applicable aux infractions provinciales est modifié par la suppression de « sténographe nommé par le ministère de la Justice et de la Consommation en vertu de la Loi sur l'enregistrement des témoignages à l'aide d'appareils d'enregistrement sonore » et son remplacement par « sténographe que nomme le ministre de la Justice et de la Consommation en vertu de la Loi sur l'enregistrement de la preuve ».*

2 *Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} décembre 2009.*



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-145**

under the

**POLICE ACT
(O.C. 2009-494)**

Filed November 20, 2009

1 Section 23 of New Brunswick Regulation 2007-81 under the Police Act is amended

(a) in subsection (2) by striking out “may be taken by a sound recording machine under the Recording of Evidence by Sound Recording Machine Act or in shorthand or by a stenographer appointed by the arbitrator” and substituting “may be recorded in accordance with the Recording of Evidence Act or by shorthand or by a stenographer appointed by the arbitrator”;

(b) in subsection (3) by striking out “, unless he or she is a Court Reporter,”.

2 This Regulation comes into force on December 1, 2009.

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-145**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA POLICE
(D.C. 2009-494)**

Déposé le 20 novembre 2009

1 L'article 23 du Règlement du Nouveau-Brunswick 2007-81 pris en vertu de la Loi sur la police est modifié

a) au paragraphe (2), par la suppression de « peut être recueillie par enregistrement sonore en vertu des dispositions de la Loi sur l'enregistrement des témoignages à l'aide d'appareils d'enregistrement sonore ou en sténographie ou par un sténographe nommé par l'arbitre » et son remplacement par « peut être enregistré conformément à la Loi sur l'enregistrement de la preuve ou pris en sténographie ou recueilli par un sténographe nommé par l'arbitre »;

b) au paragraphe (3), par la suppression de « Sauf s'il est un sténographe judiciaire, le sténographe, avant de commencer à remplir ses fonctions, » et son remplacement par « Avant son entrée en fonction, le sténographe ».

2 Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} décembre 2009.