[Правила безпечної їжі для канадців (justice.gc.ca)](https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/regulations/SOR-2018-108/page-6.html#h-844336)
**ПІДРОЗДІЛ Е -Розвантаження, завантаження та зберігання**

**Примітка на полях: Перевезення**

**72**Будь-який транспортний засіб, який використовується для транспортування харчових продуктів до або із закладу та який розвантажується або завантажується на підприємстві.

* **(а)**повинні бути спроектовані, виготовлені та обслуговуватися для запобігання забрудненню харчових продуктів;
* **(б)**повинні бути виготовлені та підтримуватися з використанням матеріалів, придатних для їх використання за призначенням, і, якщо матеріали становлять ризик виникнення харчових продуктів, які
	+ **(і)**міцний,
	+ **(іі)**здатний витримувати повторне очищення та, якщо це необхідно, щоб запобігти забрудненню харчових продуктів, повторну санітарну обробку та
	+ **(iii)**вільний від будь-яких шкідливих компонентів;
* **(c)**має бути здатним підтримувати температуру та вологість на рівнях, які відповідають харчовим продуктам, і, якщо необхідно запобігти забрудненню харчових продуктів, бути обладнаним приладами, які контролюють, вказують і записують ці рівні;
* **(d)**не повинно бути жодної тварини, крім тварини, виділеної в пункті 51(2)(a), будь-якого іншого для боротьби зі шкідниками, як визначено в підрозділі 2(1)[*Закон про засоби боротьби зі шкідниками*](https://laws-lois.justice.gc.ca/eng/acts/P-9)або будь-який інший матеріал або речовина, яка становить ризик зараження їжі; і
* **(д)**має бути чистим і в санітарному стані на момент розвантаження або завантаження.

**Примітка на полях: Розвантаження та завантаження**

**73**Будь-яке розвантаження та завантаження харчових продуктів або харчових тварин, призначених для забою, з транспортного захворювання або на цьому підприємстві має відбуватися таким чином, щоб не становити ризик зараження харчових продуктів.

**Примітка на полях: Зберігання — харчування**

* **74(1)**Будь-яке зберігання харчових продуктів повинно здійснюватися в такому порядку, щоб не створювати ризик зараження харчових продуктів.
* **Примітка на полях: Зберігання — інше**

**(2)**Будь-яке зберігання засобів перевезення, обладнання, дезинфікуючих засобів, агротехнічних засобів, хімічних речовин, вихідних продуктів, пакувального матеріалу, етикеток або будь-яких інших речей, які використовують у виробництві, приготуванні, зберіганні, пакуванні або маркуванні харчових продуктів, повинні використовуватися таким чином. порядку, щоб не становити ризик зараження їжі.

* **Примітка на полях: Визначення початкових продуктів**

**(3)**У підрозділах (2) стартові продукти позначають матеріали, які використовують для початку вирощування свіжих фруктів або овочів, і включають використання, саджанці, рослини, живці, тростину, насіннєву картоплю та саджанці.

### ВІДДІЛ 3 - **Яйця**

**Примітка на полях: Міжрегіональна торгівля**

* **99(1)** Будь-яка особа, яка надсилає або перевозить будь-що з наведеного нижче з однієї провінції в іншу, повинна доставити їх до закладу, де яйця обробляються та обробляються власником ліцензії:
	+ **(а)** яйця, класифіковані як Канада А або Канада В, які мають чорнильний знак, який складається зі слова «фарбоване» або «тейнт» або відкладення чорнила, яке наноситься на яєчну шкаралупу власником ліцензії на сортування яєць;
	+ **(б)** яйця класу Канада C;
	+ **(c)** імпортні яйця класу C або класу Nest Run; і
	+ **(d)** некласифіковані яйця, які імпортуються відповідно до підрозділу 98(1).
* **Примітка на полях:Міжпровінційна торгівля — Canada Nest Run**

**(2)**Будь-яка особа, яка надсилає або транспортує яйця з класифікацією Canada Nest Run з однієї провінції в іншу, повинна доставити їх до закладу, де яйця або сортуються, або яйця обробляються та обробляються власником ліцензії.

* **Примітка на полях:Міжрегіональна торгівля — несортні яйця**

**(3)**Незважаючи на пункт 306(1), будь-яка особа може надсилати або транспортувати з однієї провінції в іншу некласифіковані яйця, крім яєць, які відхилені відповідно до підрозділу 333(1) або яєць, імпортованих відповідно до підрозділу 98(1), якщо людина

* + **(а)**упаковує їх у тару з написом «Некласифіковані яйця» або «oeufs non classifiés»; і
	+ **(б)**доставляє їх на підприємство, де яйця або класифікуються, або яйця обробляються та обробляються власником ліцензії.

**Примітка на полях:Чорнило**

**100**Якщо власник ліцензії наносить чорнило на яєчну шкаралупу, чорнило має бути швидковисихаючим, незмивним і не повинно становити ризику для здоров’я людини.

**Примітка на полях:Лотки**

**101**Перш ніж відправити пластикові лотки виробнику яєць, власник ліцензії повинен очистити, продезінфікувати та висушити їх.

### РОЗДІЛ 4 - **Перероблені яєчні продукти**

**Примітка на полях:Переробка та обробка яєць**

* **102(1)**Власник ліцензії може переробляти та обробляти яйця, лише якщо вони
	+ **(а)**є їстівними;
	+ **(б)**не виділяють стороннього запаху;
	+ **(c)**не пліснявіють;
	+ **(d)**не були в інкубаторі;
	+ **(д)**не мають внутрішнього дефекту, окрім частинки яйцепроводу або плями крові, діаметр яких не перевищує 3 мм;
	+ **(f)**не є витоками, за винятком випадків, коли вони стають витоками під час переміщення до обладнання для розбивання яєць, і вони підготовлені у спосіб, який запобігає забрудненню обробленого яєчного продукту; і
	+ **(g)**вільні від бруду та інших сторонніх речовин.
* **Примітка на полях:Переробка та обробка оброблених яєчних продуктів**

**(2)**Власник ліцензії може переробляти та обробляти оброблені яєчні продукти, лише якщо вони отримані з яєць, які відповідають вимогам параграфів (1)(a) до (g).

**Примітка на полях:температура**

* **103(1)**Перероблений яєчний продукт, який має бути відправлений або транспортований з однієї провінції в іншу або експортований і який переробляється або обробляється на підприємстві, яке зазначено в ліцензії, має бути охолодженим до 4°C або нижче перед видаленням із підприємства, якщо це a
	+ **(а)**рідке ціле яйце;
	+ **(б)**рідкий жовток;
	+ **(c)**рідкий яєчний білок або рідкий білок;
	+ **(d)**рідка цільна яєчна суміш;
	+ **(д)**рідка жовткова суміш; і
	+ **(f)**рідкий яєчний продукт.
* **Примітка на полях:Виняток**

**(2)**Незважаючи на пункт (1), міністр може письмово уповноважити будь-яку особу вивозити оброблений яєчний продукт, який не був охолоджений до 4°C або нижче, якщо міністр вважає, що це не призведе до загрози здоров’ю людини .

**Примітка на полях:Імпорт — іноземний офіційний документ**

**104**Власник ліцензії на імпорт може імпортувати оброблений яєчний продукт лише за умови, що власник ліцензії надасть інспектору офіційний документ іноземної держави за формою, затвердженою Президентом, який засвідчує, що оброблений яєчний продукт відповідає вимогам, що встановлюються Законом і цим Положенням.