

Safe Food for Canadians Regulations (SOR/2018-108)

PART 4

Preventive Controls

DIVISION 4

Maintenance and Operation of Establishment

SUBDIVISION E

Unloading, Loading and Storing

Marginal note:Conveyances

72 Any conveyance that is used to convey a food to or from an establishment and that is unloaded or loaded at the establishment

- (a) must be designed, constructed and maintained to prevent contamination of the food;
- (b) must be constructed of, and maintained using, materials that are suitable for their intended use and, if the materials present a risk of contamination of the food, that are
 - (i) durable,
 - (ii) capable of withstanding repeated cleaning and, if necessary to prevent contamination of a food, repeated sanitizing, and
 - (iii) free of any noxious constituent;
- (c) must be capable of maintaining the temperature and humidity at levels that are appropriate for the food and, if necessary to prevent contamination of the food, be equipped with instruments that control, indicate and record those levels;
- (d) must not contain any animal, other than an animal referred to in paragraph 51(2)(a), any *pest control product* as defined in subsection 2(1) of the *Pest Control Products Act* or any other material or substance that presents a risk of contamination of the food; and
- (e) must be clean and in a sanitary condition at the time of unloading or loading.

Marginal note:Unloading and loading

73 Any unloading and loading of a food or of a food animal that is intended to be slaughtered, from or onto a conveyance at an establishment, must be conducted in a manner that does not present a risk of contamination of a food.

Marginal note:Storing — food

- **74 (1)** Any storing of a food must be conducted in a manner that does not present a risk of contamination of the food.

Przepisy dotyczące bezpiecznej żywności dla Kanadyjczyków (SOR/2018-108)

CZĘŚĆ 4

Kontrole prewencyjne

Dział 4

Utrzymanie i eksploatacja zakładu

PODDZIAŁ E

Rozładunek, załadunek i przechowywanie

Uwaga: Przewozy

72 Wszystkie środki transportu, które są wykorzystywane do transportu żywności do lub z zakładu i które są rozładowywane lub ładowane w zakładzie

- **a) muszą** być zaprojektowane, skonstruowane i utrzymywane w sposób zapobiegający zanieczyszczeniu żywności;
- **b) muszą** być wykonane z materiałów odpowiednich do ich zamierzonego zastosowania i utrzymywane przy ich użyciu, a jeżeli materiały te stwarzają ryzyko zanieczyszczenia żywności, muszą być:
 - **i)** trwałe,
 - **(ii)** w stanie wytrzymać wielokrotne czyszczenie i, jeśli to konieczne, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności, wielokrotne odkażanie, oraz
 - **(iii)** wolne od jakichkolwiek szkodliwych składników;
- **c) muszą** być w stanie utrzymać temperaturę i wilgotność na poziomach odpowiednich dla żywności oraz, jeśli to konieczne, aby zapobiec zanieczyszczeniu żywności, muszą być wyposażone w przyrządy kontrolujące, wskazujące i rejestrujące te poziomy;
- **d) nie mogą** zawierać żadnego zwierzęcia innego niż zwierzę, o którym mowa w par. 51 ust. 2 lit. a), żadnego *środka zwalczania agrofagów* zdefiniowanego w podsekcji 2 pkt 1 ustawy o środkach zwalczania agrofagów ani żadnego innego materiału lub substancji, które stwarzają ryzyko zanieczyszczenia żywności; oraz
- **e)** muszą być czyste i w stanie sanitarnym w momencie rozładunku lub załadunku.

Uwaga: Rozładunek i ładowanie

73 Każdy rozładunek i załadunek żywności lub zwierzęcia spożywczego przeznaczonego do uboju, z lub na transport w zakładzie, musi odbywać się w sposób, który nie stwarza ryzyka zanieczyszczenia żywności.

Uwaga: Przechowywanie – żywność

- **Przechowywanie** żywności musi być prowadzone w sposób, który nie stwarza ryzyka zanieczyszczenia żywności.