

## PART II / PARTIE II

Volume 40, No. 7 / Volume 40, n° 7

Yellowknife, Northwest Territories / Territoires du Nord-Ouest

2019-07-31

ISSN 2291-0417 (Online / en ligne)

TABLE OF CONTENTS /  
TABLE DES MATIÈRES

SI: Statutory Instrument /  
TR: Texte réglementaire

R: Regulation /  
R: Règlement

Registration No. / N° d'enregistrement	Name of Instrument / Titre du texte	Page
R-053-2019 R-053-2019	Vital Statistics Regulations, amendment Règlement sur les statistiques de l'état civil—Modification . . . . .	172
R-054-2019 R-054-2019	Highway Designation and Classification Regulations, amendment Règlement sur la désignation et le classement des routes—Modification . .	173
R-055-2019 R-055-2019	Food Establishment Safety Regulations, amendment Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires—Modification . . . . .	174
R-056-2019 R-056-2019	Summary Conviction Procedures Regulations, amendment Règlement sur les poursuites par procédure sommaire—Modification . . .	185
R-057-2019 R-057-2019	Writ of Election Order Décret relatif au bref d'élection . . . . .	193
R-058-2019 R-058-2019	Fort McPherson Liquor Restriction Regulations, amendment Règlement sur les restrictions relatives aux boissons alcoolisées à Fort McPherson—Modification . . . . .	194
R-059-2019 R-059-2019	Tariff of Fees Regulations, amendment Règlement sur le tarif des honoraires—Modification . . . . .	195

## TABLE OF CONTENTS—continued

## TABLE DES MATIÈRES—suite

---

Registration No. / N° d'enregistrement	Name of Instrument / Titre du texte	Page
R-060-2019	Paulatuk Temporary Prohibition Order	
R-060-2019	Arrêté de prohibition temporaire à Paulatuk . . . . .	198
R-061-2019	Mill Rate Establishment Order (2019)	
R-061-2019	Arrêté établissant les taux du millième pour l'année 2019 . . . . .	199
R-062-2019	Commissioner's Land Withdrawal (Fort Smith) Order, amendment	
R-062-2019	Décret d'inaliénabilité des terres domaniales (Fort Smith)—Modification	200

## REGULATIONS / RÈGLEMENTS

**VITAL STATISTICS ACT**

R-053-2019

2019-07-12

**VITAL STATISTICS REGULATIONS,  
amendment**

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under section 110 of the *Vital Statistics Act* and every enabling power, orders as follows:

1. **The *Vital Statistics Regulations*, established by regulation numbered R-086-2012, are amended by these regulations.**
2. **Subsection 8(2) is amended by**
  - (a) **striking out the period at the end of paragraph (l) and substituting a semicolon; and**
  - (b) **adding the following after paragraph (l):**
    - (m) Nunavut Tunngavik Incorporated for use in populating and maintaining the database of Inuit deceased of tuberculosis during the epidemic of the 1940s to 1960s;
    - (n) the National Centre for Truth and Reconciliation for use in the collection and preservation of records relating to residential schools.

**LOI SUR LES STATISTIQUES DE L'ÉTAT CIVIL**

R-053-2019

2019-07-12

**RÈGLEMENT SUR LES STATISTIQUES  
DE L'ÉTAT CIVIL—Modification**

La commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu de l'article 110 de la *Loi sur les statistiques de l'état civil* et de tout pouvoir habilitant, décrète :

1. **Le *Règlement sur les statistiques de l'état civil*, pris par le règlement n° R-086-2012, est modifié par le présent règlement.**
2. **Le paragraphe 8(2) est modifié par :**
  - a) **suppression du point à la fin de l'alinéa l) et par substitution d'un point-virgule;**
  - b) **adjonction de ce qui suit après l'alinéa l) :**
    - m) la Nunavut Tunngavik Incorporated pour servir à la charge et au maintien de la base de données des Inuit décédés de la tuberculose pendant l'épidémie des années 1940 à 1960;
    - n) le Centre national pour la vérité et la réconciliation pour servir à la collecte et la préservation de documents se rapportant aux pensionnats.

**PUBLIC HIGHWAYS ACT**

R-054-2019

2019-07-12

**HIGHWAY DESIGNATION AND  
CLASSIFICATION REGULATIONS,  
amendment**

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under sections 2 and 30 of the *Public Highways Act* and every enabling power, orders as follows:

**1. The *Highway Designation and Classification Regulations*, established by regulation numbered R-047-92, are amended by these regulations.**

**2. Schedule C is amended by adding the following after item 6:**

6.1. Jean Marie River Access Road

That highway, 60 m in width, commencing at its junction at kilometer 375 on Mackenzie Highway No. 1;

thence northeasterly to Jean Marie River;

being a distance of 27.0 km approximately.

**LOI SUR LES VOIES PUBLIQUES**

R-054-2019

2019-07-12

**RÈGLEMENT SUR LA DÉSIGNATION  
ET LE CLASSEMENT DES  
ROUTES—Modification**

La commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu des articles 2 et 30 de la *Loi sur les voies publiques* et de tout pouvoir habilitant, décrète :

**1. Le *Règlement sur la désignation et le classement des routes*, pris par le règlement n° R-047-92, est modifié par le présent règlement.**

**2. L'annexe C est modifiée par insertion, après l'article 6, de ce qui suit :**

6.1. Voie d'accès de Jean Marie River

Cette route de 60 m de largeur, commençant à partir de sa jonction située au kilomètre 375 de la route du Mackenzie n° 1;

de là, en direction nord-est, jusqu'à Jean Marie River;

couvrant une distance de 27,0 km environ.

**PUBLIC HEALTH ACT**

R-055-2019

2019-07-12

**FOOD ESTABLISHMENT SAFETY  
REGULATIONS, amendment**

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under section 50 of the *Public Health Act* and every enabling power, orders as follows:

**1. The *Food Establishment Safety Regulations*, established by regulation numbered R-097-2009, are amended by these regulations.**

**2. Section 1 is amended by**

- (a) repealing the definitions "equipment" and "handle"; and**
- (b) adding the following definitions in alphabetical order:**

"charitable purpose" means purposes that are exclusively charitable, including relief of poverty, advancement of education, advancement of religion and other purposes beneficial to the community; (*fin de bienfaisance*)

"equipment" includes stoves, ovens, deep fryers, refrigerators, freezers, dishwashing machines, sinks, icemakers, trolleys, scales, slicers, grinders, mixers, cutting surfaces, storage containers, tables, shelving, ventilation systems, lighting systems, dispensing units and vending machines; (*équipement*)

"for-profit food establishment" means a food establishment that is operated for other than a charitable purpose or by an entity other than a non-profit organization; (*établissement alimentaire à but lucratif*)

"handle", in relation to food, includes harvesting, collecting, manufacturing, processing, preparing, packaging, storing, displaying, transporting, distributing, serving, offering for sale, selling or other handling of food intended for human consumption; (*manipuler*)

"home food processor" means an operator who handles food for a commercial purpose in the operator's private residence; (*transformateur d'aliments à domicile*)

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE**

R-055-2019

2019-07-12

**RÈGLEMENT SUR LA SÉCURITÉ  
DANS LES ÉTABLISSEMENTS  
ALIMENTAIRES—Modification**

La commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu de l'article 50 de la *Loi sur la santé publique* et de tout pouvoir habilitant, décrète ce qui suit :

**1. Le *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*, pris par le règlement n° R-097-2009, est modifié par le présent règlement.**

**2. L'article 1 est modifié par :**

- a) abrogation des définitions d'«équipement» et de «manipuler»;**
- b) insertion des définitions qui suivent selon l'ordre alphabétique :**

«équipement» Notamment les cuisinières, fours, friteuses, réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselles, lavabos, machines à glace, chariots, balances, trancheurs, broyeurs, mélangeurs, plans de coupe, contenants d'entreposage, tables, tablettes, systèmes de ventilation, systèmes d'éclairage, appareils de distribution et distributeurs automatiques. (*equipment*)

«établissement alimentaire à but lucratif» Établissement alimentaire exploité autrement qu'à une fin de bienfaisance ou par une entité autre qu'un organisme sans but lucratif. (*for-profit food establishment*)

«établissement alimentaire à but non lucratif» Établissement alimentaire exploité à une fin de bienfaisance par un organisme sans but lucratif. (*not-for-profit food establishment*)

«fin de bienfaisance» Fins qui relèvent exclusivement de la bienfaisance, y compris la réduction de la pauvreté, la promotion de l'éducation, la promotion de la religion et d'autres fins profitant à la collectivité. (*charitable purpose*)

«manipuler» À l'égard d'aliments, notamment récolter, cueillir, fabriquer, transformer, préparer, emballer, entreposer, présenter dans un étalage, transporter, distribuer, servir, offrir en vente, vendre ou manipuler

"non-profit organization" means associations, clubs or societies that are not charities and are organized and operated exclusively for social welfare, civic improvement, pleasure, recreation or any other purpose, except for profit; (*organisme sans but lucratif*)

"not-for-profit food establishment" means a food establishment that is operated for a charitable purpose or by a non-profit organization; (*établissement alimentaire à but non lucratif*)

"processing" includes thawing, heating, cutting, cooking, smoking, chilling, reheating, curing, salting, canning, freezing, drying, washing and pasteurizing; (*transformer*)

**3. Section 2 is repealed and the following is substituted:**

2. (1) Except as otherwise provided, these regulations apply in respect of a food establishment.

(2) For greater certainty, these regulations apply in respect of a farm where food is handled.

**4. Subsection 3(2) is repealed and the following is substituted:**

(2) If food is handled for a commercial purpose in a private residence, these regulations apply in respect of those areas of the residence where the food is handled for that purpose.

**5. Section 8 is repealed and the following is substituted:**

8. (1) The following classes of food establishment permit are established:

- (a) for-profit food establishment permit;
- (b) not-for-profit food establishment permit.

d'une autre façon des aliments destinés à la consommation humaine. (*handle*)

«organisme sans but lucratif» Associations, clubs ou sociétés qui ne sont pas des organismes de bienfaisance et qui sont établis et exploités uniquement aux fins de bien-être collectif, d'améliorations locales, de loisirs, de divertissement ou de toute autre activité non lucrative. (*non-profit organization*)

«transformateur d'aliments à domicile» Exploitant qui manipule des aliments à des fins commerciales dans sa résidence privée. (*home food processor*)

«transformer» Notamment décongeler, chauffer, couper, cuire, fumer, refroidir, réchauffer, traiter, saler, mettre en conserve, réfrigérer, sécher, laver et pasteuriser. (*processing*)

**3. L'article 2 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

2. (1) Sauf disposition contraire, le présent règlement s'applique aux établissements alimentaires.

(2) Il est entendu que le présent règlement s'applique aux exploitations agricoles où les aliments sont manipulés.

**4. Le paragraphe 3(2) est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

(2) Le présent règlement s'applique aux lieux d'une résidence privée où des aliments sont, le cas échéant, manipulés à des fins commerciales.

**5. L'article 8 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

8. (1) Sont établies les catégories de permis d'établissement alimentaire suivantes :

- a) le permis d'établissement alimentaire à but lucratif;
- b) le permis d'établissement alimentaire à but non lucratif.

(2) A food establishment permit may be issued for any one of the following durations:

- (a) less than three weeks (temporary);
- (b) three weeks or more but less than four months (seasonal);
- (c) four months or more but not more than one year (annual).

(3) The fees for each food establishment permit are set out in the Schedule.

8.1. (1) A person may apply to the Chief Public Health Officer for a food establishment permit.

- (2) An application under subsection (1) must
  - (a) be made in a form and manner approved by the Chief Public Health Officer;
  - (b) include the appropriate fee as required under subsection 8(3); and
  - (c) include any additional information that the Chief Public Health Officer requires.

**6. Subsection 9(2) is repealed and the following is substituted:**

(2) If a person applies under this Act for a not-for-profit food establishment permit, the application must include information that is satisfactory to the Chief Public Health Officer indicating that the person will be operating a not-for-profit food establishment.

**7. Section 11 is repealed and the following is substituted:**

11. (1) An operator may apply to the Chief Public Health Officer to renew an annual food establishment permit.

(2) The fee for a renewed for-profit food establishment permit is set out in item 1 of the Schedule.

(2) Les permis d'établissement alimentaire peuvent être délivrés pour l'une ou l'autre des durées suivantes :

- a) moins de trois semaines (temporaire);
- b) trois semaines ou plus, mais moins de quatre mois (saisonnier);
- c) quatre mois ou plus, mais moins d'un an (annuel).

(3) Les droits de chaque permis d'établissement alimentaire sont prévus à l'annexe.

8.1. (1) Il est possible de présenter une demande de permis d'établissement alimentaire auprès de l'administrateur en chef de la santé publique.

(2) La demande au titre du paragraphe (1) remplit les critères suivants :

- a) elle est présentée selon la formule et la manière approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique;
- b) elle inclut le droit approprié conformément au paragraphe 8(3);
- c) elle inclut les autres renseignements qu'exige l'administrateur en chef de la santé publique.

**6. Le paragraphe 9(2) est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

(2) La demande de permis d'établissement alimentaire à but non lucratif présentée en vertu de la présente loi inclut les renseignements acceptables pour l'administrateur en chef de la santé publique indiquant que son auteur exploitera un établissement alimentaire à but non lucratif.

**7. L'article 11 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

11. (1) L'exploitant peut demander à l'administrateur en chef de la santé publique de renouveler un permis d'établissement alimentaire annuel.

(2) Le droit d'un permis d'établissement alimentaire à but lucratif renouvelé est prévu au numéro 1 de l'annexe.

- (3) An application under subsection (1) must
- (a) be made in a form and manner approved by the Chief Public Health Officer;
  - (b) in the case of a renewed for-profit food establishment permit, include the appropriate fee as required under subsection (2); and
  - (c) include any additional information that the Chief Public Health Officer requires.

**8. The following is added after section 13:**

13.1. The Chief Public Health Officer may exempt an operator from payment of a fee for a permit or for a renewed permit if the Chief Public Health Officer considers the exemption appropriate.

**9. Section 18 is repealed and the following is substituted:**

18. (1) Subject to subsection (2), an operator shall, before commencing operation or before recommencing operation after an alteration to the food establishment, ensure that the food establishment

- (a) is of sound construction and in good repair;
- (b) is designed to facilitate effective cleaning and sanitation;
- (c) is equipped with, in a location convenient for food establishment workers and for use only by the workers, a separate hand washing basin and
  - (i) hot and cold running water,
  - (ii) liquid soap in a dispenser, and
  - (iii) clean, single-service disposable towels in a dispenser;
- (d) is designed to ensure the safe and sanitary handling of food;
- (e) is constructed from materials that are
  - (i) suitable for their intended purpose, and
  - (ii) durable, easily cleaned, and free from any noxious or toxic substance; and
- (f) meets any conditions set by the Chief Public Health Officer under subsection 6(4).

(3) La demande au titre du paragraphe (1) remplit les critères suivants :

- a) elle est présentée selon la formule et la manière approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique;
- b) si elle vise un permis d'établissement alimentaire à but lucratif renouvelé, elle inclut le droit approprié conformément au paragraphe (2);
- c) elle inclut les autres renseignements qu'exige l'administrateur en chef de la santé publique.

**8. Le même règlement est modifié par insertion, après l'article 13, de ce qui suit :**

13.1. S'il le juge approprié, l'administrateur en chef de la santé publique peut exempter l'exploitant du paiement des droits de demande de permis ou de renouvellement de permis.

**9. L'article 18 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

18. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant, avant d'entreprendre l'exploitation d'un établissement alimentaire ou avant de recommencer à l'exploiter à la suite d'une modification qui y a été apportée, veille à ce que l'établissement alimentaire réponde aux exigences suivantes :

- a) il est bien construit et en bon état;
- b) il est conçu pour faciliter un nettoyage et une désinfection efficaces;
- c) il est pourvu d'un bassin lave-mains distinct et des éléments ci-après, à l'usage exclusif des travailleurs de l'établissement alimentaire et situés dans un endroit qui leur convient :
  - (i) l'eau courante chaude et froide,
  - (ii) du savon dans un distributeur,
  - (iii) des serviettes jetables à usage unique et propres dans un distributeur;
- d) il est conçu pour assurer la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments;
- e) il est fait de matériaux à la fois :
  - (i) adaptés à l'usage projeté,
  - (ii) durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques;

- f) il respecte les conditions déterminées par l'administrateur en chef de la santé publique en vertu du paragraphe 6(4).

(2) If the operator is a home food processor, the requirement in paragraph (1)(c) that the hand washing basin be for use only by the workers applies only while food is being handled for a commercial purpose in the operator's private residence.

**10. Subsection 20(2) is amended by striking out "living quarters" and substituting "sleeping quarters".**

**11. Section 21 is repealed and the following is substituted:**

21. (1) An operator shall ensure that a food establishment has toilet facilities available for the public.

(2) An operator shall ensure that toilet facilities in a food establishment conform with

- (a) municipal bylaws, if the food establishment is located in a municipality that has made bylaws respecting toilet facilities; or
- (b) provisions of the *National Building Code of Canada 2015*, published by the National Research Council of Canada, as amended from time to time, if the food establishment is not located in a municipality that has made bylaws respecting toilet facilities.

(3) An operator shall ensure that a food establishment has sufficient hand washing facilities available for the public.

- (4) A hand washing facility must have
- (a) hot and cold running water;
  - (b) liquid soap in a dispenser; and
  - (c) clean, single-service disposable towels in a dispenser, or another method of drying hands that may be approved by the Chief Public Health Officer.

(2) Si l'exploitant est un transformateur d'aliments à domicile, l'exigence de l'alinéa (1)c) selon laquelle le bassin lave-mains est à l'usage exclusif des travailleurs s'applique seulement pendant qu'a lieu la manipulation d'aliments à des fins commerciales dans la résidence privée de l'exploitant.

**10. Le paragraphe 20(2) est modifié par suppression de «pièce d'habitation» et par substitution de «pièce de repos».**

**11. L'article 21 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

21. (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit muni de toilettes à l'intention du public.

(2) L'exploitant veille à ce que les toilettes dans l'établissement alimentaire soient conformes :

- a) aux règlements municipaux relatifs aux toilettes qu'a adoptés, le cas échéant, la municipalité où se situe l'établissement alimentaire;
- b) à défaut des tels règlements municipaux, aux dispositions du *Code national du bâtiment - Canada 2015*, publié par le Conseil national de recherches du Canada, dans sa version à jour.

(3) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit suffisamment muni d'installations pour le lavage des mains à l'intention du public.

(4) Les installations pour le lavage des mains sont pourvues des éléments suivants :

- a) l'eau courante chaude et froide;
- b) du savon dans un distributeur;
- c) des serviettes jetables à usage unique et propres dans un distributeur, ou une autre méthode de séchage des mains approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique.

(5) This section does not apply to home food processors.

**12. The following provisions are each amended by striking out "Temporary Food Establishment Permit referred to in item 5 of the Schedule" and substituting "temporary food establishment permit":**

- (a) subsection 26(3);
- (b) subsection 29(4).

**13. Section 30 is amended**

- (a) in subsection (1), by striking out "Subject to subsection (2)," and substituting "Subject to subsection (2) and any federal legislation,"; and
- (b) in the English version of subsection (2), by striking out "subject to inspection" and substituting "liable to inspection".

**14. The following heading is added immediately preceding section 31:**

General

**15. Subsection 33(2) is amended by**

- (a) striking out "equal to or less than 4°C" in paragraph (a) and substituting "not greater than 4°C"; and
- (b) striking out "less than -0°C" in paragraph (b) and substituting "not greater than -18°C".

**16. The following is added after section 36:**

Cleaning and Sanitizing Equipment

36.1. (1) An operator shall ensure that cleaning and sanitizing equipment is provided at a food establishment and includes equipment designed

- (a) to clean other equipment and utensils; and
- (b) for the washing by hand of equipment and utensils.

(5) Le présent article ne vise pas les transformateurs d'aliments à domicile.

**12. Les dispositions suivantes sont modifiées par suppression de «en vertu d'un permis d'établissement alimentaire temporaire visé au numéro 5 de l'annexe» et par substitution de «en vertu d'un permis d'établissement alimentaire temporaire» :**

- a) le paragraphe 26(3);
- b) le paragraphe 29(4).

**13. L'article 30 est modifié par :**

- a) suppression, au paragraphe (1), de «Sous réserve du paragraphe (2),» et par substitution de «Sous réserve du paragraphe (2) et de toute loi fédérale,»;
- b) suppression, au paragraphe (2) de la version anglaise, de «subject to inspection» et par substitution de «liable to inspection».

**14. Le même règlement est modifié par insertion de l'intertitre qui suit avant l'article 31 :**

Dispositions générales

**15. Le paragraphe 33(2) est modifié par :**

- a) suppression de « de 4° C ou moins», à l'alinéa a), et par substitution de «d'au plus 4° C»;
- b) suppression de «inférieure à 0° C», à l'alinéa b), et par substitution de «d'au plus -18° C».

**16. Le même règlement est modifié par insertion de ce qui suit après l'article 36 :**

Équipement de nettoyage et de désinfection

36.1. (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit muni d'équipement de nettoyage et de désinfection et, notamment d'équipement conçu :

- a) d'une part, pour nettoyer d'autre équipement et des ustensiles;
- b) d'autre part, pour laver à la main l'équipement et les ustensiles.

(2) Subject to subsection (3), the cleaning and sanitizing equipment referred to in subsection (1) may include

- (a) three sinks or a three compartment sink of sufficient size and corrosion resistant material, with a corrosion resistant drainage rack; or
- (b) two sinks or a two compartment sink of sufficient size and corrosion resistant material, and where washing and rinsing can be done in one sink and the other sink can be used for sanitizing with a corrosion resistant drainage rack.

(3) Where utensils that are repeatedly used in the handling of food are cleaned and sanitized, an operator shall not use the cleaning and sanitizing equipment referred to in paragraph (2)(b).

(4) An operator shall ensure that all equipment and utensils are put through the following processes:

- (a) washed;
- (b) rinsed;
- (c) sanitized.

(5) Where equipment or utensils are washed by hand, an operator shall ensure that

- (a) cleaning is done in a sink with a detergent solution capable of removing soil and dirt;
- (b) rinsing is done in another sink with clean water at a temperature of not less than 43°C; and
- (c) sanitizing is done in a third sink, if there are three sinks, otherwise in the second sink.

(6) An operator shall ensure that any equipment or utensils that are to be sanitized are sanitized by immersion in

- (a) clean water at a temperature not less than 77°C for not less than 45 seconds;
- (b) a clean chlorine solution not less than 100 parts per million of available chlorine at a temperature not less than 24°C for not less than 45 seconds;
- (c) a clean quaternary ammonium compound solution not less than 200 parts per million at a temperature of not less than 24°C for

(2) Sous réserve du paragraphe (3), l'équipement de nettoyage et de désinfection visé au paragraphe (1) peut inclure :

- a) soit trois éviers ou un triple évier assez grands et faits d'un matériau résistant à la corrosion, avec un égouttoir fait d'un matériau résistant à la corrosion;
- b) soit deux éviers ou un évier double assez grands et faits d'un matériau résistant à la corrosion, permettant de faire le lavage et le rinçage dans l'un et, dans l'autre, la désinfection avec un égouttoir fait d'un matériau résistant à la corrosion.

(3) Lorsque des ustensiles régulièrement réutilisés dans la manipulation d'aliments sont nettoyés et désinfectés, l'exploitant ne se sert pas de l'équipement de nettoyage et de désinfection visé à l'alinéa (2)b).

(4) L'exploitant veille à ce que tout l'équipement et tous les ustensiles soient soumis à la procédure suivante :

- a) lavés;
- b) rincés;
- c) désinfectés.

(5) Lorsque l'équipement ou les ustensiles sont lavés à la main, l'exploitant veille à ce que les exigences suivantes soient satisfaites :

- a) le nettoyage se fait dans un évier à l'aide d'une solution détergente capable d'éliminer la saleté;
- b) le rinçage se fait dans un autre évier, dans de l'eau propre à une température d'au moins 43° C;
- c) la désinfection se fait dans un troisième évier, s'il en est, ou, sinon, dans le deuxième évier.

(6) L'exploitant veille à ce que tout équipement ou ustensile à désinfecter le soit par immersion dans, selon le cas :

- a) de l'eau propre à une température d'au moins 77° C pendant au moins 45 secondes;
- b) une solution chlorée contenant au moins 100 parties par million de chlores disponible, à une température d'au moins 24° C, pendant au moins 45 secondes;
- c) une solution propre contenant un composé

not less than 45 seconds;

- (d) a clean solution containing not less than 25 parts per million of available iodine at a temperature not less than 24°C for not less than 45 seconds; or
- (e) a solution containing a sanitizing agent that is non-toxic to humans and provides a bactericidal result not less than would have been achieved under paragraphs (a) through (d) and for which a convenient test reagent is available.

(7) If it is impracticable to clean and sanitize any equipment or utensils using sinks or equipment used for cleaning, an operator shall ensure that the equipment or utensils are scrubbed and washed with a detergent solution and rinsed with clean water, and

- (a) sprayed or rinsed with hot water or steam that raises the surface temperature to not less than 82°C; or
- (b) sprayed or rinsed with a chemical solution referred to in subsection (6) but that is double the strength.

(8) An operator shall ensure that any equipment used for cleaning and sanitizing is

- (a) constructed, designed and maintained so that
  - (i) the wash water is sufficiently clean at all times to clean the dishes and is maintained at a temperature not less than 60°C and not greater than 71°C, and
  - (ii) the sanitizing rinse is
    - (A) water that is maintained at a temperature not less than 60°C and is applied for a minimum of ten seconds in each sanitizing cycle, or
    - (B) any of the chemical solutions referred to in subsection (6); and
- (b) provided with thermometers that show the wash and rinse temperatures.

d'ammonium quaternaire dans une proportion d'au moins 200 parties par million, à une température d'au moins 24° C, pendant au moins 45 secondes;

- d) une solution propre contenant au moins 25 parties par million d'iodes disponible, à une température d'au moins 24° C, pendant au moins 45 secondes;
- e) une solution contenant un agent désinfectant non toxique, dont l'action bactéricide donne au moins des résultats aussi efficaces que les méthodes décrites aux alinéas a) à d) et pour lequel il existe un réactif d'essai commode à utiliser.

(7) S'il est à peu près impossible de nettoyer et de désinfecter tout équipement ou ustensile à l'aide d'éviers ou d'équipement servant à nettoyer, l'exploitant veille à ce que l'équipement ou les ustensiles soient frottés et lavés avec une solution détergente, rincés à l'eau propre et :

- a) soit rincés à l'eau chaude par pulvérisation ou non, ou passés à la vapeur de façon à obtenir une température de surface d'au moins 82° C;
- b) soit rincés par pulvérisation ou non avec l'une des solutions chimiques visées au paragraphe (6) mais en doublant la concentration.

(8) L'exploitant veille à ce que tout équipement servant à nettoyer et désinfecter soit :

- a) d'une part, construit, conçu et entretenu de façon que :
  - (i) l'eau de lavage soit toujours suffisamment propre pour laver la vaisselle et soit maintenue à une température d'au moins 60° C et d'au plus 71° C,
  - (ii) le rinçage désinfectant soit fait avec :
    - (A) soit une eau maintenue à une température d'au moins 60° C, chaque cycle désinfectant durant au moins dix secondes,
    - (B) soit l'une des solutions chimiques visées au paragraphe (6);
- b) d'autre part, muni de thermomètres indiquant les températures de lavage et de rinçage.

(9) If equipment or utensils are cleaned and sanitized in place, without disassembly, the operator shall ensure that the following are posted in a place accessible to the person carrying out the cleaning and sanitizing:

- (a) instructions respecting the chemicals to be used for cleaning and sanitizing;
- (b) the strength of the chemical solutions to be used;
- (c) the length of time the equipment or utensils are to be exposed to the chemicals;
- (d) the procedures to be used for cleaning and sanitizing the equipment or utensils.

(10) A food establishment is exempt from this section if the Chief Public Health Officer determines that the use of any equipment will effectively clean and sanitize equipment and utensils.

**17. Subsection 37(1) is amended by striking out "an Annual Food Establishment Permit referred to in item 1 of the Schedule, or an Annual Non-profit Food Establishment Permit referred to in item 2 of the Schedule" and substituting "an annual food establishment permit".**

**18. Section 41 is repealed and the following is substituted:**

41. (1) In this section, "service animal" means an animal that is being trained or used for the purpose of providing assistance to persons with a disability.

(2) Subject to subsections (3) and (4), an operator shall not permit live animals in a food establishment.

(3) An operator may permit the following in a food establishment:

- (a) a service animal, except in an area where food is manufactured, processed, prepared, packaged or stored;
- (b) live fin fish and shellfish in an aquarium;
- (c) an animal that the Chief Public Health Officer determines is not a health hazard in the food establishment.

(9) Si l'équipement ou les ustensiles sont nettoyés et désinfectés sur place sans être démontés, l'exploitant veille à ce que soient affichés les éléments ci-après dans un lieu accessible à la personne chargée du nettoyage et de la désinfection :

- a) les directives relatives aux produits chimiques devant servir à nettoyer et à désinfecter;
- b) la concentration des solutions chimiques à utiliser;
- c) la durée d'exposition de l'équipement ou des ustensiles aux produits chimiques;
- d) la procédure de nettoyage et de désinfection de l'équipement ou des ustensiles.

(10) Un établissement alimentaire est soustrait à l'application du présent article si l'administrateur en chef de la santé publique établit que l'utilisation de tout équipement nettoiera et désinfectera efficacement l'équipement et les ustensiles.

**17. Le paragraphe 37(1) est modifié par suppression de «en vertu d'un permis d'établissement alimentaire annuel visé au numéro 1 de l'annexe ou d'un permis annuel d'établissement alimentaire sans but lucratif visé au numéro 2 de l'annexe» et par substitution de «en vertu d'un permis d'établissement alimentaire annuel».**

**18. L'article 41 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

41. (1) Au présent article, est un «animal d'assistance» l'animal en cours de formation ou utilisé pour fournir une assistance aux personnes ayant une déficience.

(2) Sous réserve des paragraphes (3) et (4), l'exploitant ne permet pas la présence d'animaux vivants dans un établissement alimentaire.

(3) L'exploitant peut permettre la présence, dans un établissement alimentaire, des animaux suivants :

- a) un animal d'assistance, sauf dans un endroit où les aliments sont fabriqués, transformés, préparés, emballés ou entreposés;
- b) les poissons et les mollusques et crustacés vivants qui sont dans un aquarium;
- c) un animal qui, selon l'administrateur en chef de la santé publique, ne présente aucun danger pour la santé dans l'établissement alimentaire.

(4) If the operator is a home food processor, this section applies in respect of those areas of the operator's private residence where food is handled for a commercial purpose only while the food is being handled in those areas for that purpose.

**19. The Schedule is repealed and the schedule set out in the Appendix to these regulations is substituted.**

**20. These regulations come into force August 15, 2019.**

(4) Si l'exploitant est un transformateur d'aliments à domicile, le présent article s'applique aux lieux de sa résidence privée où les aliments sont manipulés à des fins commerciales seulement pendant qu'a lieu cette manipulation dans ces lieux.

**19. L'annexe est abrogée et remplacée par l'annexe qui figure à l'appendice du présent règlement.**

**20. Le présent règlement entre en vigueur le 15 août 2019.**

**APPENDIX**

## SCHEDULE

*(subsection 8(3))*

## FOOD ESTABLISHMENT PERMITS

Item	Class of Food Establishment	Type	Duration	Fee
1.	For Profit	Annual	1 year	\$108
2.		Seasonal	3 weeks to 4 months	\$ 54
3.		Temporary	less than 3 weeks	\$ 25
4.	Not for Profit	Annual	1 year	No fee
5.		Seasonal	3 weeks to 4 months	No fee
6.		Temporary	less than 3 weeks	No fee

**APPENDICE**

## ANNEXE

*(paragraphe 8(3))*

## PERMIS D'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE

Numéro	Catégorie d'établissement alimentaire	Type	Durée	Droits
1.	à but lucratif	annuel	1 an	108 \$
2.		saisonnier	de 3 semaines à 4 mois	54 \$
3.		temporaire	moins de 3 semaines	25 \$
4.	à but non lucratif	annuel	1 an	aucun droit
5.		saisonnier	de 3 semaines à 4 mois	aucun droit
6.		temporaire	moins de 3 semaines	aucun droit

**SUMMARY CONVICTION PROCEDURES ACT**

R-056-2019

2019-07-12

**SUMMARY CONVICTION PROCEDURES  
REGULATIONS, amendment**

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under sections 11 and 12 of the *Summary Conviction Procedures Act* and every enabling power, orders as follows:

- 1. The *Summary Conviction Procedures Regulations*, established by regulation numbered R-014-92, are amended by these regulations.**
- 2. Part 11 of Schedule A is amended to the extent set out in the Appendix to these regulations.**
- 3. These regulations come into force August 15, 2019.**

**LOI SUR LES POURSUITES PAR PROCÉDURE  
SOMMAIRE**

R-056-2019

2019-07-12

**RÈGLEMENT SUR LES POURSUITES PAR  
PROCÉDURE SOMMAIRE—Modification**

La commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu des articles 11 et 12 de la *Loi sur les poursuites par procédure sommaire* et de tout pouvoir habilitant, décrète :

- 1. Le *Règlement sur les poursuites par procédure sommaire*, pris par le règlement n° R-014-92, est modifié par le présent règlement.**
- 2. La partie 11 de l'annexe A est modifiée dans la mesure décrite à l'appendice du présent règlement.**
- 3. Le présent règlement entre en vigueur le 15 août 2019.**



## APPENDIX

**1. Items 9 to 11 of Division 2 are repealed and the following is substituted:**

9.	18(c)	individual:	285	43	328	Failure to ensure food establishment equipped with, in a convenient location for use only by food establishment workers, a separate hand washing basin and other things as required
		corporation:	855	128	983	
10.	18(d)	individual:	285	43	328	Failure to ensure food establishment is designed to ensure safe and sanitary handling of food
		corporation:	855	128	983	
11.	18(e)	individual:	285	43	328	Failure to ensure food establishment constructed from materials suitable for intended purpose and that are durable, easily cleaned and free from noxious or toxic substances
		corporation:	855	128	983	
11.1.	18(f)	individual:	285	43	328	Failure to ensure food establishment meets conditions set by Chief Public Health Officer
		corporation:	855	128	983	

**2. Items 18 to 21 of Division 2 are repealed and the following is substituted:**

18.	20(2)	individual:	285	43	328	Failure to ensure food handling areas are separate from sleeping quarters and other areas where activities incompatible with safe and sanitary handling of food
		corporation:	855	128	983	
19.	21(1)	individual:	285	43	328	Failure to ensure food establishment has toilet facilities available for the public
		corporation:	855	128	983	
20.	21(2)	individual:	285	43	328	Failure to ensure toilet facilities conform with municipal bylaws or <i>National Building Code of Canada 2015</i>
		corporation:	855	128	983	
21.	21(3)	individual:	285	43	328	Failure to ensure food establishment has sufficient hand washing facilities for the public
		corporation:	855	128	983	
21.1.	21(4)	individual:	285	43	328	Failure to ensure hand washing facility has things as required
		corporation:	855	128	983	

## APPENDICE

**1. Les numéros 9 à 11 de la section 2 sont abrogés et remplacés par ce qui suit :**

9.	18c)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'établissement alimentaire soit pourvu d'un bassin lave-mains distinct et des autres éléments requis, à l'usage exclusif des travailleurs de l'établissement alimentaire et situés dans un endroit qui leur convient
		personne morale :	855	128	983	
10.	18d)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'établissement alimentaire soit conçu pour assurer la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments
		personne morale :	855	128	983	
11.	18e)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'établissement alimentaire soit fait de matériaux adaptés à l'usage projeté et qui sont durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques
		personne morale :	855	128	983	
11.1.	18f)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'établissement alimentaire respecte les conditions déterminées par l'administrateur en chef de la santé publique
		personne morale :	855	128	983	

**2. Les numéros 18 à 21 de la section 2 sont abrogés et remplacés par ce qui suit :**

18.	20(2)	particulier :	285	43	328	Failure to ensure food handling areas are separate from sleeping quarters and other areas where activities incompatible with safe and sanitary handling of food
		personne morale :	855	128	983	
19.	21(1)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'établissement alimentaire soit muni de toilettes à l'intention du public
		personne morale :	855	128	983	
20.	21(2)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que les toilettes soient conformes aux règlements municipaux ou <i>le Code national du bâtiment - Canada 2015</i>
		personne morale :	855	128	983	
21.	21(3)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'établissement alimentaire soit suffisamment muni d'installations pour le lavage des mains à l'intention du public
		personne morale :	855	128	983	
21.1.	21(4)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que les installations pour le lavage des mains soient pourvues des éléments requis
		personne morale :	855	128	983	

**3. Items 47 and 48 of Division 2 are repealed and the following is substituted:**

47.	33(2)(a)	individual:	380	57	437	Failure to ensure potentially hazardous food is stored, displayed and transported at temperature not greater than 4°C, or equal to or greater than 60°C
		corporation:	1140	171	1311	
48.	33(2)(b)	individual:	380	57	437	Failure to ensure potentially hazardous frozen food is stored, displayed and transported at temperature not greater than -18°C
		corporation:	1140	171	1311	

**4. The following is added after item 60 of Division 2:**

60.1.	36.1(1)	individual:	285	43	328	Failure to ensure cleaning and sanitizing equipment is provided at food establishment and that it includes equipment designed as prescribed
		corporation:	855	128	983	
60.2.	36.1(3)	individual:	285	43	328	Use of equipment referred to in paragraph 36.1(2)(b) for cleaning and sanitizing utensils that are repeatedly used
		corporation:	855	128	983	
60.3.	36.1(4)	individual:	285	43	328	Failure to ensure equipment and utensils are washed, rinsed and sanitized
		corporation:	855	128	983	
60.4.	36.1(5)	individual:	285	43	328	Failure to ensure equipment or utensils that are washed by hand are cleaned, rinsed and sanitized as prescribed
		corporation:	855	128	983	
60.5.	36.1(6)	individual:	285	43	328	Failure to ensure equipment or utensils that are sanitized are sanitized as prescribed
		corporation:	855	128	983	
60.6.	36.1(7)	individual:	285	43	328	Failure to ensure equipment or utensils are scrubbed and washed and rinsed as prescribed where impracticable to clean and sanitize using sinks or equipment for cleaning
		corporation:	855	128	983	
60.7.	36.1(8)	individual:	285	43	328	Failure to ensure equipment used for cleaning and sanitizing is constructed, designed and maintained and provided with thermometers as prescribed
		corporation:	855	128	983	
60.8.	36.1(9)	individual:	285	43	328	Failure to ensure accessible posting of prescribed information where equipment or utensils are cleaned and sanitized in place, without disassembly
		corporation:	855	128	983	

**3. Les numéros 47 et 48 de la section 2 sont abrogés et remplacés par ce qui suit :**

47.	33(2)a	particulier :	380	57	437	Défaut de veiller à ce que les aliments potentiellement dangereux soient entreposés, présentés dans un étalage et transportés à une température d'au plus 4° C, ou de 60° C ou plus
		personne morale :	1140	171	1311	
48.	33(2)b	particulier :	380	57	437	Défaut de veiller à ce que les aliments potentiellement dangereux, s'ils sont congelés, soient entreposés, présentés dans un étalage et transportés à une température d'au plus -18°C
		personne morale :	1140			
				171	1311	

**4. La partie 11 est modifiée par insertion de ce qui suit après le numéro 60 de la section 2 :**

60.1.	36.1(1)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'établissement alimentaire soit muni d'équipement de nettoyage et de désinfection et notamment de l'équipement conçu aux fins prescrites
		personne morale :	855	128	983	
60.2.	36.1(3)	particulier :	285	43	328	Utilisation de l'équipement visé à l'alinéa 36.1(2)b pour nettoyer et désinfecter les ustensiles régulièrement réutilisés dans la manipulation d'aliments
		personne morale :	855	128	983	
60.3.	36.1(4)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'équipement et les ustensiles soient lavés, rincés et désinfectés
		personne morale :	855	128	983	
60.4.	36.1(5)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'équipement ou les ustensiles qui sont lavés à la main soient nettoyés, rincés et désinfectés conformément aux exigences prescrites
		personne morale :	855	128	983	
60.5.	36.1(6)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'équipement ou les ustensiles qui sont désinfectés le soient conformément aux exigences prescrites
		personne morale :	855	128	983	
60.6.	36.1(7)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'équipement ou les ustensiles soient frottés et lavés, et rincés conformément aux exigences prescrites s'il est à peu près impossible de les nettoyer et les désinfecter à l'aide d'éviers ou d'équipement servant à nettoyer
		personne morale :	855	128	983	
60.7.	36.1(8)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que l'équipement servant à nettoyer et désinfecter soit construit, conçu et entretenu, et muni de thermomètres conformément aux exigences prescrites
		personne morale :	855	128	983	
60.8.	36.1(9)	particulier :	285	43	328	Défaut de veiller à ce que soient affichés dans un lieu accessible les renseignements réglementaires si l'équipement ou les ustensiles sont nettoyés et désinfectés sur place sans être démontés
		personne morale :	855	128	983	

**5. Item 72 of Division 2 is repealed and the following is substituted:**

72.	41(2)	individual:	285	43	328	Permitting live animal that is not
		corporation:	855	128	983	prescribed to be in food establishment

**5. Le numéro 72 de la section 2 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

72.	41(2)	particulier :	285	43	328	Permettre la présence dans un établissement alimentaire d'un animal vivant dont la présence n'est pas prévue par règlement
		personne morale :	855	128	983	

**ELECTIONS AND PLEBISCITES ACT**

R-057-2019

2019-07-12

**WRIT OF ELECTION ORDER**

The Commissioner, under section 39 of the *Elections and Plebiscites Act* and every enabling power, makes the *Writ of Election Order*.

1. The Chief Electoral Officer shall issue a writ of election to the returning officer for each electoral district.
2. The day on which each writ of election is to be issued is September 2, 2019.
3. The day on which the poll must be held, if a poll is required, is October 1, 2019.
4. The day by which each writ of election must be returned is October 15, 2019.

**LOI SUR LES ÉLECTIONS ET LES RÉFÉRENDUMS**

R-057-2019

2019-07-12

**DÉCRET RELATIF AU BREF D'ÉLECTION**

La commissaire, en vertu de l'article 39 de la *Loi sur les élections et les référendums* et de tout pouvoir habilitant, prend le *Décret relatif au bref d'élection*.

1. Le directeur général des élections émet un bref d'élection à l'intention du directeur du scrutin de chaque circonscription électorale.
2. La date d'émission des brefs d'élection est le 2 septembre 2019.
3. La date de la tenue du scrutin est le 1<sup>er</sup> octobre 2019, si un scrutin est nécessaire.
4. La date du retour des brefs d'élection est le 15 octobre 2019.

**LIQUOR ACT**

R-058-2019

2019-07-12

**FORT MCPHERSON LIQUOR  
RESTRICTION REGULATIONS, amendment**

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under sections 49 and 52 of the *Liquor Act* and every enabling power, orders as follows:

**1. The *Fort McPherson Liquor Restriction Regulations*, established by regulation numbered R-006-2007, are amended by these regulations.**

**2. Section 2 is repealed and the following is substituted:**

2. (1) Subject to subsection (3), no person shall bring into the restricted area, in any seven day period, a quantity of spirits in excess of 2280 ml.

(2) Subject to subsection (3), no person shall operate within the restricted area a vehicle having two or more occupants and transporting a quantity of spirits that exceeds 4560 ml.

(3) The limit set out in subsection (1) does not apply to a person authorized by the Fort McPherson Hamlet Council to bring into the restricted area a greater quantity of spirits for consumption at a wedding, community event or other special occasion.

**3. These regulations come into force on the later of**

- (a) July 1, 2019; or
- (b) the day on which they are registered under the *Statutory Instruments Act*.

**LOI SUR LES BOISSONS ALCOOLISÉES**

R-058-2019

2019-07-12

**RÈGLEMENT SUR LES RESTRICTIONS  
RELATIVES AUX BOISSONS ALCOOLISÉES  
À FORT MCPHERSON —Modification**

La commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu des articles 49 et 52 de la *Loi sur les boissons alcoolisées* et de tout pouvoir habilitant, décrète :

**1. Le Règlement sur les restrictions relatives aux boissons alcoolisées à Fort McPherson, pris par le règlement n° R-006-2007, est modifié par le présent règlement.**

**2. L'article 2 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

2. (1) Sous réserve du paragraphe (3), nul ne peut apporter sur une base hebdomadaire, dans le secteur de restriction, une quantité de spiritueux supérieure à 2280 ml.

(2) Sous réserve du paragraphe (3), nul ne peut conduire un véhicule, dans le secteur de restriction, avec au moins deux occupants et transporter une quantité de spiritueux supérieure à 4560 ml.

(3) La limite prévue au paragraphe (1) ne vise pas la personne qui est autorisée par le conseil de hameau de Fort McPherson à apporter dans le secteur de restriction une quantité de spiritueux aux fins de consommation lors d'un mariage, d'un événement communautaire ou d'une autre occasion spéciale.

**3. Le présent règlement entre en vigueur selon le cas :**

- a) le 1<sup>er</sup> juillet 2019;
- b) à la date de son enregistrement en vertu de la *Loi sur les textes réglementaires*, si cette date est postérieure.

**ELECTIONS AND PLEBISCITES ACT**

R-059-2019

2019-07-12

**TARIFF OF FEES REGULATIONS,  
amendment**

The Commissioner, on the recommendation of the Chief Electoral Officer, under section 360 of the *Elections and Plebiscites Act* and every enabling power, orders as follows:

**1. The *Tariff of Fees Regulations*, established by regulation numbered R-104-2014, are amended by these regulations.**

**2. (1) The Schedule is amended by this section.**

**(2) Subitem 1(1) is amended**

**(a) by repealing paragraph (b) and substituting the following:**

(b) for the completion of services during a pre-election period at the request of the Chief Electoral Officer, including but not limited to establishing or revising polling division boundaries, appointing election officers, establishing an office, creating electoral district profiles and conducting targeted enumerations . . . . . \$400.00;

**(b) by adding the following after paragraph(b):**

(b.1) for the completion of independent distance learning during the pre-election period . . . . . \$800.00;

**(c) by repealing subparagraph (c)(ii) and substituting the following:**

(ii) for any portion of a day less than a full day . . . . . \$40 per hour.

**LOI SUR LES ÉLECTIONS ET LES  
RÉFÉRENDUMS**

R-059-2019

2019-07-12

**RÈGLEMENT SUR LE TARIF  
DES HONORAIRES—Modification**

La commissaire, sur la recommandation du directeur général des élections, en vertu de l'article 360 de la *Loi sur les élections et les référendums* et de tout pouvoir habilitant, décrète :

**1. Le *Règlement sur le tarif des honoraires*, pris par le règlement n° R-104-2014, est modifié par le présent règlement.**

**2. (1) L'annexe est modifiée par le présent article.**

**(2) Le paragraphe 1(1) est modifié :**

**a) par suppression de l'alinéa b) et par substitution de ce qui suit :**

b) pour avoir complété des services lors de la période préélectorale à la demande du directeur général des élections, notamment pour créer ou réviser les limites des sections de vote, nommer les membres du personnel électoral, mettre sur pied un bureau, créer des profils de circonscriptions et tenir des recensements ciblés . . . . . 400,00 \$;

**b) par insertion après l'alinéa b) de ce qui suit :**

b.1) pour avoir complété une formation à distance indépendante lors de la période préélectorale . . . . . 800,00 \$;

**c) par suppression du sous-alinéa c)(ii) et par substitution de ce qui suit :**

(ii) pour toute portion d'une journée qui est moins qu'une journée . . . . .  
. . . . . 40,00 \$ l'heure.

- (3) Subitem 2(1) is amended**
- (a) in paragraph (b), by striking out "\$600.00" and substituting "\$800.00"; and**
- (b) by repealing subparagraph (c)(ii) and substituting the following:**
- (ii) for any portion of a day less than a full day ..... \$30 per hour.

- (4) Subitem 3(1) is amended**
- (a) in subparagraph (a)(i), by striking out "\$4,400.00" and substituting "\$3,700.00";**
- (b) in subparagraph (a)(ii), by striking out "\$2,500.00" and substituting "\$2,100.00";**
- (c) by adding the following after paragraph (a):**
- (a.1) for the completion of independent distance learning during the pre-election period ..... \$300.00;
- (d) by repealing subparagraph (b)(ii) and substituting the following:**
- (ii) for any portion of a day less than a full day ..... \$30 per hour.

**(5) The heading immediately preceding subitem 4 is repealed and the following is substituted:**

ABSENTEE BALLOT OFFICER

**(6) That portion of item 4 preceding subitem (1) is amended by striking out "A supervising election official" and substituting "An absentee ballot officer".**

**(7) Subitem 4(1) is repealed and the following is substituted:**

(1) Personal Services - for the completion of services at the request of the Chief Electoral Officer ..... \$30 per hour.

- (3) Le paragraphe 2(1) est modifié :**
- a) par suppression de «600,00 \$», à l'alinéa b), et par substitution de «800,00 \$»;**
- b) par abrogation du sous-alinéa c)(ii) et par substitution de ce qui suit :**
- (ii) pour toute portion de journée lorsque celle-ci est moindre qu'une journée complète ..... 30,00 \$ l'heure.

- (4) Le paragraphe 3(1) est modifié :**
- a) par suppression de «4 400,00 \$», au sous-alinéa a)(i), et par substitution de «3 700,00 \$»;**
- b) par suppression de «2 500,00 \$», au sous-alinéa a)(ii), et par substitution de «2 100,00 \$»;**
- c) par insertion, après l'alinéa a), de ce qui suit :**
- a.1) pour avoir complété une formation à distance indépendante lors de la période préélectorale ..... 300,00 \$;
- d) par abrogation du sous-alinéa b)(ii) et par substitution de ce qui suit :**
- (ii) pour toute portion de journée lorsque celle-ci est moindre qu'une journée complète ..... 30,00 \$ l'heure.

**(5) L'intertitre qui précède immédiatement l'article 4 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

RESPONSABLE DES BULLETINS DE VOTE  
D'ÉLECTEURS ABSENTS

**(6) Le passage introductif de l'article 4 est modifié par suppression de «Le superviseur électoral» et par substitution de «Le responsable des bulletins de vote d'électeurs absents».**

**(7) Le paragraphe 4(1) est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

(1) Services : pour avoir complété des services à la demande du directeur général des élections ..... 30,00 \$ l'heure.

**(8) Paragraphs 5(1)(b), (c) and (d) are repealed and the following is substituted:**

- (b) for the completion of services at the request of the Chief Electoral Officer on a day other than polling day . . . . . \$25 per hour.

**(9) Subitem 7(1) is amended by striking out "\$15 per hour" and substituting "\$20 per hour".**

**(10) Subitem 9(3) is amended**

- (a) in paragraph (a), by striking out "\$20" and substituting "\$25"; and
- (b) in paragraph (b), by striking out "\$30" and substituting "\$37".

**(8) Les alinéas 5(1)b), c) et d) sont abrogés et remplacés par ce qui suit :**

- b) pour avoir complété des services à la demande du directeur général des élections un jour autre que le jour du scrutin . . . . . 25,00 \$ l'heure.

**(9) Le paragraphe 7(1) est modifié par suppression de «15,00 \$ l'heure» et par substitution de «20,00 \$ l'heure».**

**(10) Le paragraphe 9(3) est modifié :**

- a) par suppression de «20,00 \$», à l'alinéa a), et par substitution de «25,00 \$»;
- b) par suppression de «30,00 \$», à l'alinéa b), et par substitution de «37,00 \$».

**LIQUOR ACT**

R-060-2019

2019-07-16

**PAULATUK TEMPORARY PROHIBITION  
ORDER**

Whereas the Hamlet Council of Paulatuk has requested that the Minister declare that Paulatuk is a prohibited area during the 2019 Iqalukpik Jamboree;

The Minister, under subsection 53(5) of the *Liquor Act* and every enabling power, orders as follows:

1. All that portion of the Northwest Territories that lies within 5 km of the administrative office of the Hamlet of Paulatuk is declared to be a prohibited area for the period commencing at 12:01 a.m. on August 9, 2019 and ending at 11:59 p.m. on August 12, 2019.

2. No person shall, during the period referred to in section 1, consume, purchase, sell or transport liquor within the prohibited area referred to in that section.

3. This order applies according to its terms before it is published in the *Northwest Territories Gazette*.

**LOI SUR LES BOISSONS ALCOOLISÉES**

R-060-2019

2019-07-16

**ARRÊTÉ DE PROHIBITION  
TEMPORAIRE À PAULATUK**

Attendu que le conseil du hameau de Paulatuk a demandé au ministre de déclarer Paulatuk secteur de prohibition pendant la durée de l'Iqalukpik Jamboree de 2019;

le ministre, en vertu du paragraphe 53(5) de la *Loi sur les boissons alcoolisées* et de tout pouvoir habilitant, ordonne ce qui suit :

1. Toute la partie des Territoires du Nord-Ouest située dans un rayon de 5 km du bureau de l'administration du hameau de Paulatuk est déclarée secteur de prohibition pour la période commençant à 0 h 01, le 9 août 2019 et se terminant à 23 h 59, le 12 août 2019.

2. Il est interdit, au cours de la période visée à l'article 1, de consommer, d'acheter, de vendre ou de transporter des boissons alcoolisées à l'intérieur du secteur de prohibition visé à cet article.

3. Le présent arrêté s'applique avant sa publication dans la *Gazette des Territoires du Nord-Ouest*.

**PROPERTY ASSESSMENT AND TAXATION  
ACT**R-061-2019  
2019-07-16**MILL RATE ESTABLISHMENT  
ORDER (2019)**

The Minister of Finance, under subsection 75(1) of the *Property Assessment and Taxation Act* and every enabling power, makes the *Mill Rate Establishment Order (2019)*.

1. The mill rates established by this order apply for the 2019 calendar year.

2. The following general mill rates are established:

<u>Property Class</u>	<u>Mill Rate</u>
Class 3	9.96 mills
Class 4	10.41 mills
Class 5	20.79 mills
All other classes	1.88 mills

3. The following education mill rate is established:

<u>Taxation Area</u>	<u>Mill Rate</u>
General Taxation Area	2.05 mills

**LOI SUR L'ÉVALUATION ET L'IMPÔT  
FONCIERS**R-061-2019  
2019-07-16**ARRÊTÉ ÉTABLISSANT LES TAUX  
DU MILLIÈME POUR L'ANNÉE 2019**

Le ministre des Finances, en vertu du paragraphe 75(1) de la *Loi sur l'évaluation et l'impôt fonciers* et de tout pouvoir habilitant, prend l'*Arrêté établissant les taux du millièame pour l'année 2019*.

1. Les taux du millièame établis en vertu du présent arrêté s'appliquent à l'année civile 2019.

2. Sont établis les taux du millièame général qui suivent :

<u>Catégorie de propriété</u>	<u>Taux du millièame général</u>
Catégorie 3	9,96
Catégorie 4	10,41
Catégorie 5	20,79
Toutes les autres catégories	1,88

3. Est établi le taux du millièame scolaire qui suit :

<u>Zone d'imposition</u>	<u>Taux du millièame scolaire</u>
Zone d'imposition générale	2,05

**COMMISSIONER'S LAND ACT**

R-062-2019

2019-07-17

**COMMISSIONER'S LAND WITHDRAWAL  
(FORT SMITH) ORDER,  
amendment**

The Commissioner, under section 4 of the *Commissioner's Land Act* and every enabling power, orders as follows:

**1. The *Commissioner's Land Withdrawal (Fort Smith) Order*, established by regulation numbered R-081-2013, is amended by this order.**

**2. Section 2 is repealed and the following is substituted:**

2. This order is repealed on December 31, 2020, unless earlier repealed by order of the Commissioner.

**LOI SUR LES TERRES DOMANIALES**

R-062-2019

2019-07-17

**DÉCRET D'INALIÉNABILITÉ DES  
TERRES DOMANIALES  
(FORT SMITH)—Modification**

La commissaire, en vertu de l'article 4 de la *Loi sur les terres domaniales* et de tout pouvoir habilitant, décrète :

**1. Le Décret d'inaliénabilité des terres domaniales (*Fort Smith*), pris par le règlement n° R-081-2013, est modifié par le présent décret.**

**2. L'article 2 est abrogé et remplacé par ce qui suit :**

2. Le présent décret est abrogé le 31 décembre 2020, sauf abrogation antérieure par décret de la commissaire.