



Règlement sur la salubrité des viandes aux Territoires du Nord-Ouest

Document de discussion

DÉCEMBRE | 2021

Gouvernement des
Territoires du Nord-Ouest

English

French

Cree

Tłuchę

Chipewyan

South Slavey

North Slavey

Gwich'in

Inuvialuktun

Inuktitut

Inuinnaqtun

1-855-846-9601

866-561-1664 Toll Free

APERÇU

Objectif

Le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) cherche à obtenir la rétroaction des intervenants et du public à propos des éléments clés proposés qui formeront le futur Règlement sur la salubrité des viandes.

Tous les commentaires sont les bienvenus et peuvent être soumis jusqu'au 17 février 2022 au plus tard.

À l'attention de : Commentaires sur le projet de règlement sur la salubrité des viandes
Politiques, législation et communications
Ministère de la Santé et des Services sociaux
Gouvernement des Territoires du Nord-Ouest
C. P. 1320
Yellowknife NT X1A 2L9

Courriel : meatsafetyregs@gov.nt.ca
Télécopieur : 867-873-0204

Le document de discussion suivant présente les dispositions proposées pour le futur Règlement sur la salubrité des viandes. Les éléments clés proposés tiennent compte des règlements actuels sur l'inspection des viandes en vigueur dans d'autres provinces et territoires canadiens, tout en tenant compte de la taille et des activités des producteurs de viande aux TNO et de la capacité de réglementation du Ministère.

Le Ministère vous encourage à lire le Document de discussion et la [Foire aux questions](#) à titre d'information.

Le ministère apprécie tous les commentaires et suggestions relativement aux éléments clés proposés.

N'hésitez pas à nous faire part de ce que vous en pensez et à communiquer avec nous si vous avez des questions.

Glossaire

Pour aider à clarifier ce que le Règlement vise à aborder, des définitions sont fournies pour les termes pertinents propres au Règlement sur la salubrité des viandes :

- **Animal** : tout animal élevé pour l'alimentation dont la viande est destinée à la consommation humaine, y compris la volaille. La présente définition n'inclut pas le poisson, le renne ou le gibier sauvage.
- **Vente à la ferme** : vente privée de viande ou d'aliments par les producteurs directement aux consommateurs. En général, les ventes aux consommateurs se font depuis la propriété des producteurs, où les produits sont conservés dans un congélateur ou un réfrigérateur, ou dans un kiosque au bord de la route.
- **Établissement alimentaire** : lieu où les aliments sont fabriqués, transformés, préparés, emballés, stockés, manipulés, étalés, transportés, distribués, servis, mis en vente ou vendus. Il peut s'agir de restaurants, de vendeurs d'aliments, de camions-restaurants, de traiteurs, etc.
- **Programme de salubrité des aliments** : programme de formation pour les exploitants sur l'abattage sans cruauté des animaux et la manipulation sécuritaire et sanitaire des animaux ou de la viande.
- **Manipulation** : abattage d'animaux ou fabrication, transformation, préparation, conditionnement, stockage, étalage, transport, distribution, mise en vente ou vente de viande.
- **Bétail** : animaux élevés pour produire des denrées.
- **Viande** : chair de tout animal élevé pour l'alimentation ou ses produits dérivés destinés à la consommation humaine sous une forme primaire ou transformée.
- **Inspection des viandes** : inspection des animaux vivants avant l'abattage ou inspection des viandes après l'abattage, afin de déterminer l'état de santé des animaux avant leur mort (ante-mortem) et après leur mort (post-mortem). Cette inspection est effectuée afin de prévenir et de détecter les risques pour la santé publique tels que les agents pathogènes d'origine alimentaire ou les contaminants chimiques dans la viande.
- **Établissement de transformation de la viande** : lieu où les animaux sont abattus et qui comprend des parties du lieu où la viande est manipulée. Les établissements de transformation de la viande comprennent à la fois des établissements physiques, tels que des bâtiments, et des terrains, tels que des fermes où les animaux sont abattus ou la viande manipulée. Les deux doivent être inclus pour tenir compte de la taille et des activités des producteurs de viande aux TNO.
- **Spécifications des établissements de transformation de la viande** : plans et spécifications pour la construction ou la modification d'un établissement de transformation de la viande.
- **Exploitant** :
 - personne qui gère ou dirige l'abattage des animaux ou la manipulation de la viande dans un établissement de transformation de la viande;

- personne titulaire d'un permis d'exploitation d'établissement de transformation de la viande;
- propriétaire d'un établissement de transformation de la viande;
- toute autre personne responsable de l'exploitation d'un établissement de transformation de la viande.
- **Producteur** : personne qui élève les animaux pour l'alimentation.

Présentation

Le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) du gouvernement des Territoires du Nord-Ouest (GTNO) (le Ministère) travaille à l'élaboration d'un nouveau Règlement sur la salubrité des viandes en vertu de la *Loi sur la santé publique*. Ce nouveau règlement vise à faciliter l'accès à la viande ou aux produits de viande provenant d'animaux élevés localement aux Territoires du Nord-Ouest (TNO), ainsi qu'à établir des normes et d'autres exigences pour assurer des pratiques de manipulation sécuritaires afin de protéger la santé publique.

Le Règlement sur la salubrité des viandes ne s'appliquera pas à la pêche, à la chasse ou à la vente de poissons, d'espèces de gibier ou de rennes sauvages. Les lois fédérales et territoriales en vigueur et les ententes qui encadrent la pêche, la chasse et la vente de gibiers, de rennes et de poissons sauvages continueraient de s'appliquer à ces activités et à ces produits.

La *Loi sur la santé publique* confère au GTNO l'autorisation légale de protéger la santé des Ténos contre un large éventail de risques pour la santé qui peuvent se présenter dans un certain nombre de milieux et services, notamment les garderies, les restaurants, les piscines publiques, le traitement et l'assainissement de l'eau municipale, ainsi que la supervision des fonctions de santé publique liées à l'immunisation, à la déclaration et à la surveillance des maladies, et à la gestion des maladies transmissibles. La *Loi sur la santé publique* confère également le pouvoir de créer des règlements relatifs aux aliments et aux lieux où les animaux sont abattus.

Le rôle du Ministère dans la protection de la santé publique environnementale consiste à déterminer les facteurs qui créent des risques pour la santé publique, à surveiller la conformité aux normes et à intervenir au besoin, afin de s'assurer que ces risques sont réduits au minimum ou éliminés. Les agents de la santé environnementale fournissent ces services de protection de la santé et jouent un rôle dans l'éducation des organisations et des entreprises en matière de pratiques saines.

Aujourd'hui, en vertu du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*, il est nécessaire de détenir un permis pour vendre des aliments. Ces aliments doivent faire l'objet d'une inspection, à moins d'une exemption en vertu du Règlement. Il n'existe actuellement aucun mécanisme d'inspection de la viande provenant d'animaux élevés localement; par conséquent, celle-ci ne peut pas être vendue au public.

L'ancien *Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes* a été abrogé en 2009 avec l'entrée en vigueur d'une nouvelle *Loi sur la santé publique*. Ce Règlement offrait très peu de souplesse aux personnes souhaitant vendre de la viande et a été abrogé en partie parce qu'il n'y avait pas d'abattoirs ou d'installations de transformation de la viande en activité aux TNO.

Le nouveau Règlement sur la salubrité des viandes appuiera les objectifs de la *Stratégie agricole des TNO – Le commerce de l'alimentation : pour un plan de production alimentaire (2017 à 2022)*, et la priorité de la 19^e Assemblée législative visant à accroître la sécurité alimentaire grâce à l'accès à des aliments produits localement. Cet appui sera possible en réglementant les animaux issus d'élevage privé pour la production et la vente de viande, en éliminant les obstacles nuisant à la création d'entreprises ténos de production viande.

Le nouveau règlement permettra les ventes à la ferme, dans les marchés fermiers, dans les établissements alimentaires et dans les points de vente au détail.

Le Ministère cherche à obtenir une rétroaction pour éclairer et appuyer l'élaboration du Règlement. Une [Foire aux questions](#) est également publiée sur le site Web du Ministère à titre d'information.

Aperçu des lois régissant les viandes au Canada

L'inspection et la production de la viande sont réglementées à l'échelle fédérale et provinciale ou territoriale. Les gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux ont établi des processus d'inspection distincts, mais les principes réglementaires se chevauchent souvent. La *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* réglementent l'importation, l'exportation et le commerce interprovincial des produits de viande. La viande transférée d'une province ou d'un territoire à l'autre doit être transformée et inspectée dans un établissement agréé par le gouvernement fédéral. Tous les aliments vendus au Canada doivent également satisfaire à plusieurs exigences de la *Loi sur les aliments et drogues*, quel que soit l'endroit où ils sont produits ou vendus. Par exemple, la *Loi sur les aliments et drogues* interdit la fabrication d'aliments dans des conditions insalubres, la vente d'aliments nocifs ou impropres à la consommation humaine et l'utilisation de publicités fausses ou trompeuses.

La création d'un Règlement sur la salubrité des viandes aux Territoires du Nord-Ouest présente un défi unique, étant donné la petite taille et l'échelle des producteurs de viande par rapport à la plupart des provinces et territoires du Canada. La plupart des provinces et territoires du Canada exigent une inspection de l'animal et de la viande avant et après l'abattage avant qu'elle ne soit vendue au public. Le Règlement des TNO devra prévoir une certaine souplesse pour permettre aux petits producteurs d'abattre des animaux et de distribuer de la viande non inspectée directement aux consommateurs ou aux détaillants des TNO, tout en veillant au respect de toutes les normes d'exploitation et de sécurité nécessaires et à la protection de la santé publique.

Projet de règlement sur la salubrité des viandes

Le Règlement sur la salubrité des viandes vise à réglementer l'abattage et la manipulation du bétail d'élevage privé aux TNO à des fins alimentaires. Les activités de manipulation comprennent la préparation, l'entreposage et la distribution de la viande destinée à la vente et à la consommation humaine.

Le Règlement permettra aux Ténos de vendre aux consommateurs des TNO de la viande et des produits de viande provenant d'animaux d'élevage privés, en vertu d'un permis de viande ou d'un permis d'établissement alimentaire. La viande pourrait être vendue directement aux consommateurs dans un marché fermier, à la ferme ou au détail, ainsi qu'à des établissements alimentaires tels que des restaurants, des vendeurs d'aliments et des traiteurs aux TNO.

Le Règlement établira des normes et des exigences pour aider à assurer des pratiques de santé publique appropriées relativement à l'abattage des animaux élevés pour l'alimentation, ainsi que la manipulation, la préparation, l'entreposage et la distribution sécuritaires de la viande pour la vente et la consommation humaine. Les normes d'exploitation fourniront des directives sur les pratiques de manipulation et d'abattage sécuritaires afin de s'assurer que les animaux sont abattus sans cruauté et que les déchets sont éliminés de manière appropriée, atténuant ainsi les risques pour l'environnement et la santé publique.

Les activités visées par le Règlement sur la salubrité des viandes comprennent :

- la méthode d'abattage des animaux et le traitement sans cruauté des animaux avant et pendant l'abattage;
- la manipulation de la viande après l'abattage, y compris les pratiques sécuritaires de préparation et de manipulation des aliments;
- l'emplacement et les plans de construction ou de modification d'un établissement, le cas échéant, où aura lieu l'abattage ou la manipulation de la viande;
- la formation adéquate des employés et le respect des règles d'hygiène par ceux-ci;
- les normes relatives à l'équipement, à son utilisation et à son nettoyage;
- les normes relatives à l'assainissement, à la ventilation, à la lutte antiparasitaire, à l'eau potable et à l'entreposage des produits chimiques;
- la vente de viande, y compris les endroits où elle peut être vendue et les exigences relatives à l'emballage et à l'étiquetage des produits de viande;
- les exigences relatives aux procédures de rappel.

De plus, un permis en vertu du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires* serait également requis si un producteur de viande souhaite fabriquer et vendre des produits à valeur ajoutée, comme de la viande hachée ou des saucisses, ou des produits alimentaires contenant de la viande.

1. EXCEPTIONS

Des exceptions au Règlement sur la salubrité des viandes s'appliqueraient dans des circonstances précises.

Le Règlement sur la salubrité des viandes **ne** s'appliquerait **pas** aux éléments suivants :

- l'abattage ou la vente de poissons, de rennes ou d'espèces de gibier sauvages;
- l'abattage de ses propres animaux pour sa consommation personnelle ou familiale;
- les établissements de transformation de viandes ou les abattoirs sous réglementation fédérale.

Toute personne pourra demander une exemption à une disposition particulière du Règlement sur la salubrité des viandes. Il serait également possible de donner une suite favorable à cette demande et d'assortir le permis de toute condition visant à assurer la protection de la santé publique. À la suite de l'acceptation d'une demande, le permis pourrait comporter des restrictions ou des autorisations, si l'exploitant a démontré qu'il a mis en place des mesures de rechange adéquates pour protéger la santé publique.

2. EXCEPTION CONCERNANT LE POISSON, LE RENNE ET LE GIBIER SAUVAGES

Le Règlement sur la salubrité des viandes ne s'appliquerait pas à la pêche, à la chasse ou à la vente de poissons, de rennes ou d'espèces de gibier sauvage, et ne propose pas de modifier les règles existantes afférentes. Les carcasses de poissons, de rennes ou de gibier sauvages pêchés, chassés ou obtenus légalement peuvent être manipulées dans un établissement de transformation de la viande, sous réserve de certaines conditions.

QUESTIONS À EXAMINER :

1. Y a-t-il d'autres activités auxquelles le Règlement sur la salubrité des viandes devrait s'appliquer? Si oui, pourquoi?
2. Y a-t-il des activités auxquelles le Règlement sur la salubrité des viandes ne devrait pas s'appliquer? Si oui, pourquoi?
3. La réglementation des activités proposées est-elle suffisante pour protéger la santé et la sécurité du public? Si ce n'est pas le cas, quelles autres mesures devraient être envisagées?

3. PROCESSUS DE DEMANDE

Le ministère de la Santé et des Services sociaux propose la mise en place d'un système de demande et de permis pour permettre l'abattage d'animaux élevés pour la consommation humaine aux TNO, ainsi que la manipulation et la vente de leur viande. Le Ministère devra recueillir suffisamment de renseignements avant l'approbation, pour être certain que l'exploitant d'un établissement de transformation de la viande est conscient de ses responsabilités et est en mesure de respecter les normes de sécurité requises pour fournir de la viande au public en toute sécurité.

L'abattage d'animaux à des fins de consommation personnelle et familiale serait exempté du Règlement, de sorte qu'un permis ne serait pas requis dans ces situations.

En outre, les exploitants devront respecter les normes d'exploitation et de programme, les pratiques exemplaires en matière de tenue de registres et les exigences en matière d'étiquetage et de production de rapports. Les normes et la documentation permettent de s'assurer que la viande et les produits de viande vendus ou donnés sont propres à la consommation humaine et que le suivi et la traçabilité sont possibles en cas d'éclosion de maladies d'origine alimentaire.

3.1 PERMIS ET DEMANDE DE PERMIS

Les personnes qui ont l'intention d'abattre des animaux élevés aux TNO et de manipuler leur viande à des fins de vente, de don ou de fourniture à des personnes autres que des membres du ménage, devraient demander un permis d'établissement de transformation de la viande.

Les demandeurs seraient tenus de fournir des renseignements précis dans leur demande au Ministère, notamment :

- **une preuve de la participation à un programme de salubrité des aliments approuvé** portant sur l'abattage des animaux et la manipulation de la viande sécuritaires et sanitaires, qui est pertinent pour l'exploitation d'un établissement de transformation de la viande.

- **un plan de salubrité des aliments** qui permettrait de déterminer les sources possibles de contamination dans l'abattoir avant, pendant et après l'abattage. Le plan décrirait également les mesures à prendre pour réduire au minimum le risque de contamination de la viande dans les établissements de transformation de la viande, afin qu'elle soit propre à la consommation humaine;
- **les spécifications des établissements de transformation de la viande**, qui comprendraient les plans de construction ou de modification d'un établissement de transformation de la viande où aura lieu l'abattage ou la manipulation de la viande, ainsi que des détails sur l'emplacement, la conception et la construction. L'approbation d'un établissement de transformation de la viande serait déterminée en fonction d'un certain nombre de critères permettant d'évaluer la capacité de l'exploitant à se conformer aux normes requises, notamment en ce qui concerne l'approvisionnement en eau, la gestion des eaux usées, l'éclairage, la ventilation, les installations sanitaires pour les travailleurs, l'équipement et sa disposition, la circulation des produits, la gestion des déchets, la capacité de refroidissement, les produits de nettoyage et d'autres conditions exigées par l'administrateur en chef de la santé publique. Ces critères et conditions n'écarteraient ni ne limiteraient aucune exigence des codes territoriaux ou nationaux du bâtiment ou des normes de santé et de sécurité au travail applicables;
- **les plans relatifs à l'équipement et au nettoyage** – Les exploitants seraient tenus de s'assurer que tout l'équipement utilisé pour l'abattage et la manipulation de la viande est adapté à l'usage prévu, en bon état et durable, facile à nettoyer et exempt de substances toxiques. L'utilisation de l'équipement doit se faire de manière à garantir un abattage des animaux ou une manipulation de la viande sécuritaires et sanitaires.

Trois catégories de permis sont proposées. Celles-ci seraient fondées sur la fréquence prévue des activités d'abattage ou de manipulation de la viande au cours d'une année. À titre d'exemple :

1. **Permis annuel** – Quatre mois ou plus, mais pas plus d'un an. Coût proposé : 108 \$ par année. Exemple : un producteur qui prévoit abattre des animaux au cours de l'année à plusieurs reprises (un troupeau, un cheptel ou un groupe d'animaux important).
2. **Permis saisonnier** – Trois semaines ou plus, mais moins de quatre mois. Coût proposé : 54 \$ par permis. Exemple : un producteur qui ne fera l'abattage que pendant une saison limitée (été ou automne, plutôt que toute l'année).
3. **Permis temporaire** – Moins de trois semaines. Coût proposé : 25 \$ par permis (exemple : un producteur qui pratique l'abattage pendant une période limitée par année). Exemple : un producteur qui élève des poulets pour la vente et les abat sur une période de trois semaines.

Un permis annuel pourrait être renouvelé. Des frais de renouvellement tardif de 50 \$ pour un permis annuel s'appliqueraient en plus des frais de renouvellement de 108 \$. Le défaut de renouveler une demande dans les 30 jours suivant la date d'expiration du permis précédent obligerait l'exploitant à demander un nouveau permis.

Le titulaire d'un permis délivré en vertu du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires* serait autorisé à manipuler ou à transformer la viande d'animaux élevés pour la consommation humaine, si l'animal a été légalement abattu et obtenu par l'exploitant.

Voir l'annexe A pour les scénarios dans lesquels un permis délivré en vertu du Règlement sur la salubrité des viandes ou un permis délivré en vertu du *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires* serait requis.

3.2 CONDITIONS DU PERMIS

Le Ministère examinerait la demande et aurait la possibilité d'assortir le permis de conditions. Les conditions seraient fondées sur l'évaluation des risques effectuée et déterminée dans le cadre du processus de demande. Cela se ferait en même temps que les normes, les lignes directrices et les politiques du programme en cours d'élaboration pour soutenir la formation, l'abattage sécuritaire et la production de viande.

Les conditions du permis tiendraient compte des éléments suivants :

- les types et la taille des animaux;
- la durée, la fréquence et le volume de l'abattage;
- l'état de l'établissement de transformation de la viande et de l'abattoir;
- la nécessité d'une inspection avant ou après l'abattage, ou d'une supervision de l'abattage pour les activités d'abattage à haut risque.

Les conditions du permis peuvent exiger que l'exploitant :

- donne un préavis de l'abattage, au moins 5 jours ouvrables avant la date prévue de l'abattage;
- fasse inspecter les animaux et la viande avant et après l'abattage, respectivement;
- fasse surveiller l'abattage par une personne autorisée;
- respecte toute autre condition que comporte le permis jugée nécessaire pour garantir que la viande est propre à la consommation humaine.

Les exploitants seraient également tenus de respecter les normes, les lignes directrices et les politiques élaborées par le ministère de la Santé et des Services sociaux. Les exploitants qui contreviennent à la *Loi sur la santé publique*, au Règlement sur la salubrité des viandes ou aux conditions de leur permis pourraient voir leur permis révoqué, suspendu ou annulé, et faire l'objet de sanctions.

QUESTIONS À EXAMINER :

1. Existe-t-il des problèmes quant à la structure de permis proposée?
2. La structure de permis proposée crée-t-elle des obstacles pour les petits producteurs de viande qui veulent abattre des animaux et vendre leur viande aux TNO? Si oui, comment?
3. La durée de validité des permis correspond-elle aux périodes d'abattage?

4. INSPECTION DES VIANDES

L'objectif principal d'une inspection des viandes est de détecter et de prévenir les risques pour la santé publique, tels que les agents pathogènes d'origine alimentaire et les contaminants chimiques et physiques dans la viande.

L'inspecteur aurait le pouvoir d'inspecter, de retenir ou de condamner les animaux et la viande. La détermination de la nécessité d'une inspection serait fondée sur une évaluation des risques effectuée au moment de la demande.

Les grandes exploitations qui abattent un grand nombre d'animaux et transforment un volume important de viande seraient probablement tenues de subir une inspection avant et après l'abattage.

Les exploitations à petite échelle peuvent être tenues de donner un préavis avant l'abattage.

QUESTIONS À EXAMINER :

1. Envisageriez-vous d'acheter de la viande qui provient d'une personne autorisée, mais qui n'a pas été inspectée?

5. ÉTIQUETAGE DES EMBALLAGES ET TENUE DE REGISTRES – SUIVI ET TRAÇABILITÉ

Les emballages contenant de la viande produite par un établissement de transformation de la viande devraient être étiquetés jusqu'à leur vente au consommateur. Des identificateurs à des fins de traçabilité devraient figurer sur l'étiquette, ainsi que des instructions d'entreposage et un message indiquant que la viande n'a pas été inspectée. Si la viande est inspectée, elle portera une étiquette d'inspection. Les établissements alimentaires seront également tenus d'informer leurs clients si leurs produits contiennent de la viande non inspectée. Ce détail est essentiel afin que le consommateur puisse faire un choix éclairé quant à sa volonté d'assumer le risque de consommer de la viande non inspectée.

Les exploitants d'établissements de transformation de la viande devront tenir des registres des activités d'abattage et de manipulation de la viande pour assurer le suivi et la traçabilité de la viande et des produits de viande en cas de maladie d'origine alimentaire.

QUESTIONS À EXAMINER :

1. Comment les établissements alimentaires devraient-ils être tenus d'informer leurs clients que les produits alimentaires contiennent de la viande non inspectée?
2. Achèteriez-vous des produits alimentaires contenant de la viande non inspectée dans un établissement alimentaire?
3. En tant qu'établissement alimentaire, seriez-vous intéressé par la vente de produits contenant de la viande non inspectée à vos clients? Si ce n'est pas le cas, veuillez expliquer pourquoi.

6. NORMES D'EXPLOITATION

Les normes d'exploitation du Règlement sont les exigences minimales que tous les exploitants doivent respecter. Les normes d'exploitation seraient complétées par des normes de programme, des politiques et des procédures concernant l'abattage des animaux, ainsi que la production, la fabrication, la vente, l'achat, le transport et l'inspection de la viande et des produits de viande. Ces normes visent à garantir que la viande produite dans l'établissement de transformation de la viande est propre à la consommation humaine.

Les normes d'exploitation décriraient les exigences relatives :

- à l'installation ou aux établissements de transformation de la viande;
- à l'équipement et au nettoyage;
- au traitement et à l'abattage des animaux;
- à la tenue de registres;
- à la formation des employés et au respect des règles d'hygiène par ceux-ci;
- à la lutte antiparasitaire;
- à l'entreposage de produits chimiques;
- au plan de salubrité des aliments;
- à la formation de l'exploitant;
- au plan relatif aux procédures de rappel.

QUESTIONS À EXAMINER :

1. Y a-t-il d'autres normes que les exploitants devraient être tenus de respecter?

7. INFRACTIONS ET PEINES

Tout exploitant qui ne se conforme pas aux exigences de la *Loi sur la santé publique*, de ses règlements ou d'une ordonnance en vertu de la Loi peut faire l'objet de sanctions pouvant inclure des amendes ou une peine d'emprisonnement.

Les sanctions pour les nouvelles infractions seront harmonisées avec les infractions similaires prévues par d'autres règlements de la *Loi sur la santé publique*.

Le Règlement sur la salubrité des viandes serait appliqué par les administrateurs de la santé publique désignés par le ministère de la Santé et des Services sociaux (nommés en vertu de la *Loi sur la santé publique*). Ces administrateurs de la santé publique sont les agents de la santé environnementale du Ministère.

L'application du Règlement se fera par le biais de processus d'inspection ou de traitement des plaintes.

QUESTIONS À EXAMINER :

1. Dans quelle mesure le Ministère devrait-il surveiller la vente de viande provenant d'animaux élevés localement aux TNO?
2. Ce Règlement vous inciterait-il à acheter de la viande des TNO provenant d'animaux élevés et abattus localement?

3. Y a-t-il quelque chose qui, selon vous, manque dans ces éléments clés?

Nous vous remercions de votre intérêt et de vos commentaires au sujet de ces travaux. Vos contributions seront incluses dans un résumé de *ce que nous avons entendu*, qui sera mis à la disposition du public et pris en compte dans l'élaboration du Règlement.

ANNEXE A – Scénarios d’application du permis d’exploitation d’établissement de transformation de la viande (Règlement sur la salubrité des viandes) par rapport au permis d’établissement alimentaire (*Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*)

Catégorie	Animaux appartenant à	Lieu	Par qui?	Destinataire, but ou utilisation de la viande	Permis requis en vertu du RSV ¹	Avis d’abattage	Étiquetage	Permis requis en vertu du RSEA ²	Remarques/considérations supplémentaires
Abattage	Soi-même	Dans sa propre propriété ou son propre établissement	Soi-même	Usage personnel	NON	NON	NON	NON	L’abattage pour la consommation et l’utilisation personnelles est exempté des exigences du RSV
				Vente, fourniture ou don directement au consommateur	OUI	OUI	OUI	NON	
				Vente aux établissements alimentaires ou aux détaillants	OUI	OUI	OUI	NON	
	Soi-même	Dans la propriété ou l’établissement d’une autre personne	Soi-même	Usage personnel	NON	NON	NON	NON	L’abattage pour la consommation et l’utilisation personnelles est exempté des exigences du RSV
			Soi-même	Vente, fourniture ou don directement au consommateur	OUI	OUI	OUI	NON	
			Soi-même	Vente aux établissements alimentaires ou aux détaillants	OUI	OUI	OUI	NON	
	Autres	Dans sa propre propriété ou son propre établissement	Soi-même	En tant que service aux autres pour leur usage personnel	OUI	OUI	OUI	NON	
		Dans la propriété ou l’établissement d’une autre personne	Soi-même	Vente, fourniture ou don directement au consommateur	OUI	OUI	OUI	NON	
Vente de	Autres	Dans la propriété ou	Soi-	Vente de viande produite aux TNO	NON	NON	OUI	OUI	

¹RSV = Règlement sur la salubrité des viandes

²RSEA = *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*

Catégorie	Animaux appartenant à	Lieu	Par qui?	Destinataire, but ou utilisation de la viande	Permis requis en vertu du RSV ¹	Avis d'abattage	Étiquetage	Permis requis en vertu du RSEA ²	Remarques/considérations supplémentaires
viande		l'établissement	même	provenant d'animaux abattus dans un établissement visé par le RSV					
Boucherie	Soi-même	Dans l'établissement	Soi-même	Découpe, emballage et conditionnement de la viande pour les autres	OUI	NON	OUI	NON	
	Autres	Transformation de la viande dans un établissement alimentaire	Soi-même	Découpe, emballage et conditionnement de la viande pour les autres	NON	NON	OUI	OUI	Établissements spécialisés dans la boucherie sur demande visés par le RSEA
Transformation de la viande – valeur ajoutée	Soi-même	Dans sa propre propriété ou son propre établissement	Soi-même	Usage personnel	NON	NON	NON	NON	
	Soi-même	Dans sa propre propriété ou son propre établissement	Soi-même	Vente, fourniture ou don directement au consommateur	OUI	OUI	OUI	OUI	Plan de salubrité des aliments pour la viande transformée ou les produits à valeur ajoutée