

chapitre P-29, r. 1

Règlement sur les aliments

Loi sur les produits alimentaires
(chapitre P-29, a. 40).



Les droits prévus au règlement ont été indexés à compter du 1^{er} avril 2023 selon l’avis publié à la Partie 1 de la Gazette officielle du Québec le 1^{er} avril 2023, page 239. (a. 1.3.6.1, 1.3.6.2, 1.3.6.3, 1.3.6.4, 1.3.6.5, 1.3.6.6, 1.3.6.7, 1.3.6.7.3, 1.3.6.7.4, 1.3.6.7.5, 1.3.6.7.6, 1.3.6.7.7, 1.3.6.7.8, 1.3.6.10, 1.3.6.12)

Veillez consulter le chapitre III du Règlement concernant la mise en œuvre provisoire des modifications apportées par le chapitre 7 des lois de 2021 en matière de gestion des risques liés aux inondations (chapitre Q-2, r. 32.2).

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

SECTION 1.1

APPLICATION — DÉFINITIONS..... **1.1.1**

SECTION 1.2

ENREGISTREMENT..... **1.2.1**

SECTION 1.3

PERMIS

§ 1.3.1. — *Dispositions générales*..... **1.3.1.1**

§ 1.3.2. — *Catégories de permis d’abattoir*..... **1.3.2.1**

§ 1.3.3. — *Catégorie de permis d’atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d’aliments carnés destinés à la consommation humaine*..... **1.3.3.1**

§ 1.3.4. — *Catégories de permis d’atelier d’équarrissage*..... **1.3.4.1**

§ 1.3.5. — *Catégories de permis de récupération de viandes non comestibles*.... **1.3.5.1**

§ 1.3.5.A. — *Catégories de permis d’exploitation d’établissement de préparation et de conserverie de produits marins*..... **1.3.5.A.1**

§ 1.3.5.B. — *Catégories de permis d’exploitation d’un lieu ou d’un véhicule où se fait la préparation d’aliments en vue de leur vente au détail ou la* **1.3.5.B.1**

<i>fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine.....</i>	
§ 1.3.5.C. — <i>Catégories de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur.....</i>	1.3.5.C.1
§ 1.3.5.D. — <i>Exemptions générales.....</i>	1.3.5.D.1
§ 1.3.5.F. — <i>Permis d'exploitation d'usine laitière.....</i>	1.3.5.F.1
§ 1.3.5.G. — <i>Permis de transport de lait.....</i>	1.3.5.G.1
§ 1.3.5.H. — <i>Permis de distributeur laitier.....</i>	1.3.5.H.1
§ 1.3.5.I. — <i>Permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers.....</i>	1.3.5.I.1
§ 1.3.5.J. — <i>Permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers.....</i>	1.3.5.J.1
§ 1.3.5.K. — <i>Permis d'essayeur.....</i>	1.3.5.K.1
§ 1.3.6. — <i>Droits et frais exigibles.....</i>	1.3.6.1
§ 1.3.7. — <i>Autorisation à un exploitant d'utiliser l'estampille dans un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou dans une conserverie de viandes</i>	1.3.7.1
SECTION 1.4	
RÈGLES SANITAIRES.....	1.4.1
SECTION 1.5	
FRAUDES ET INFRACTIONS.....	1.5.1
CHAPITRE 2	
LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES	
SECTION 2.1	
LIEUX ET VÉHICULES.....	2.1.1
SECTION 2.2	
OPÉRATIONS.....	2.2.1
SECTION 2.3	
VÉHICULES.....	2.3.1
CHAPITRE 3	
CONDITIONNEMENT ET VENTE	
SECTION 3.1	
DÉNOMINATION ET COMPOSITION.....	3.1.1
SECTION 3.2	
RÉCIPIENTS ET EMBALLAGES.....	3.2.1
SECTION 3.3	
INDICATIONS ET MARQUES.....	3.3.1
SECTION 3.4	
DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE ET CANTINE AMBULANTE.....	3.4.1
CHAPITRE 4 (Abrogé)	
SECTION 4.1 (Abrogée)	
CHAPITRE 5	
OEUFS EN COQUILLE ET OEUFS TRANSFORMÉS	
SECTION 5.1	
DISPOSITIONS GÉNÉRALES SUR LES OEUFS EN COQUILLE.....	5.1.1

PARTIE I (*Remplacée*)

SECTION 5.2

CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATION D'UN POSTE DE
CLASSEMENT..... 5.2.1

SECTION 5.3

ENTREPOSAGE ET EMBALLAGE DES OEUFS EN COQUILLE..... 5.3.1

SECTION 5.3.A (*Remplacée*)

TABLEAU 5.3.A..... 5.3.A.1

TABLEAU 5.3.B..... 5.3.B.1

SECTION 5.4

NORMES DE TRAÇABILITÉ DES OEUFS..... 5.4.0.1

SECTION 5.5

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX OEUFS PONDUS PAR UNE
ESPÈCE AUTRE QUE LA POULE DOMESTIQUE..... 5.5.1

SECTION 5.6

DISPOSITIONS GÉNÉRALES SUR LES OEUFS TRANSFORMÉS..... 5.6.1

SECTION 5.7

CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATION D'UN POSTE DE
TRANSFORMATION..... 5.7.1

SECTION 5.8

QUALITÉ, EMBALLAGE ET MARQUAGE DES OEUFS
TRANSFORMÉS..... 5.8.1

CHAPITRE 6

VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

SECTION 6.1

DÉFINITIONS..... 6.1.1

SECTION 6.2

DISPOSITIONS GÉNÉRALES..... 6.2.1

SECTION 6.3

CONSTRUCTION ET ÉQUIPEMENT DES ABATTOIRS,
CONSERVERIES DE VIANDES ET ATELIERS DE CHARCUTERIE
POUR FINS DE VENTE EN GROS

§ 6.3.1. — *Normes de construction et d'équipement des abattoirs d'animaux
des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine, caprine ou de cervidés*..... 6.3.1.1

§ 6.3.2. — *Normes de construction et d'équipement des abattoirs de volailles
et lapins*..... 6.3.2.1

§ 6.3.2.A. — *Normes de construction et d'équipement des abattoirs de faisans,
pintades, perdrix ou cailles*..... 6.3.2.A.1

§ 6.3.3. — *Normes de construction et d'équipement des ateliers de charcuterie
pour fins de vente en gros*..... 6.3.3.1

§ 6.3.4. — *Normes applicables aux conserveries de viandes*..... 6.3.4.1

§ 6.3.5. — *Normes applicables aux abattoirs, conserveries de viandes ou
ateliers de charcuterie pour fins de vente en gros*..... 6.3.5.1

SECTION 6.4

NORMES OPÉRATIONNELLES DES ATELIERS

- § 6.4.1. — *Opérations relatives à tous les ateliers*..... 6.4.1.1
- § 6.4.2. — *Opérations relatives aux abattoirs d'animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine, caprine ou de cervidés*..... 6.4.2.1
- § 6.4.3. — *Opérations relatives aux abattoirs de volailles et de lapins*..... 6.4.3.1
- § 6.4.4. — *Opérations relatives aux ateliers de charcuterie et aux conserveries de viandes*..... 6.4.4.1

SECTION 6.5

L'ESTAMPILLE

- § 6.5.1. — *Fabrication et reproduction de l'estampille*..... 6.5.1.1
- § 6.5.2. — *Surveillance des opérations et usage de l'estampille*..... 6.5.2.1

SECTION 6.6

INSPECTION POST MORTEM DES CARCASSES..... 6.6.1

SECTION 6.7

VENTE AU DÉTAIL, ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR ET ENTREPOSAGE DES VIANDES ET ALIMENTS CARNÉS

- § 6.7.1. — *Vente au détail et activité de restaurateur*..... 6.7.1.1
- § 6.7.2. — *Entreposage*..... 6.7.2.1

SECTION 6.8

TRANSPORT DES ANIMAUX, DES VIANDES OU DES ALIMENTS CARNÉS..... 6.8.1

SECTION 6.9 (*Abrogée*)

CHAPITRE 7

VIANDES NON COMESTIBLES

SECTION 7.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES..... 7.1.1

SECTION 7.2

NORMES DE CONSTRUCTION, D'ÉQUIPEMENT ET D'AMÉNAGEMENT DES ATELIERS D'ÉQUARRISSAGE..... 7.2.1

SECTION 7.3

RAMASSAGE ET RÉCUPÉRATION DES VIANDES NON COMESTIBLES..... 7.3.1

SECTION 7.4

NORMES OPÉRATIONNELLES DES ATELIERS D'ÉQUARRISSAGE..... 7.4.1

SECTION 7.5

EMBALLAGE..... 7.5.1

SECTION 7.6

ENTREPOSAGE DES VIANDES NON COMESTIBLES..... 7.6.1

SECTION 7.7 (*Abrogée*)

CHAPITRE 8

PRODUITS DE L'ÉRABLE ET LEURS SUCCÉDANÉS

SECTION 8.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES..... 8.1.1

SECTION 8.2

NORMES RELATIVES A L'EXPLOITATION D'ÉRABLIÈRES..... 8.2.1

SECTION 8.3	
NORMES RELATIVES À L'EXPLOITATION DE L'ATELIER DU FABRICANT.....	8.3.1
SECTION 8.4	
CATÉGORIES DE SIROP D'ÉRABLE, NORMES DE COMPOSITION ET NORMES DE QUALITÉ.....	8.4.0.1
SECTION 8.5	
CLASSEMENT.....	8.5.1
SECTION 8.6	
NORMES RELATIVES À LA VENTE, AUX CONTENANTS ET AUX EMBALLAGES.....	8.6.1
SECTION 8.7	
NORMES RELATIVES AUX INSCRIPTIONS ET À L'ÉTIQUETAGE.....	8.7.1
SECTION 8.8	
NORMES RELATIVES AUX SUCCÉDANÉS DE PRODUITS DE L'ÉRABLE.....	8.8.1
CHAPITRE 9	
PRODUITS MARINS	
SECTION 9.1	
DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	9.1.1
SECTION 9.2	
CONSTRUCTION ET ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS MARINS	
§ 9.2.1. — <i>Dispositions générales</i>	9.2.1.1
§ 9.2.2. — <i>Normes de construction et d'équipement des usines de préparation</i> ..	9.2.2.1
§ 9.2.2.A. — <i>Normes de construction et d'équipement des ateliers de conditionnement</i>	9.2.2.A.1
§ 9.2.2.B. — <i>Normes de construction et d'équipement des ateliers de saurissage</i>	9.2.2.B.1
§ 9.2.2.C. — <i>Normes de construction et d'équipement des ateliers d'esturgeons</i>	9.2.2.C.1
§ 9.2.3. — <i>Normes de construction et d'équipement des conserveries de produits marins</i>	9.2.3.1
§ 9.2.4. — <i>Normes d'aménagement des établissements de préparation et des conserveries de produits marins</i>	9.2.4.1
SECTION 9.3	
NORMES OPÉRATIONNELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS MARINS	
§ 9.3.1. — <i>Opérations relatives à toutes les exploitations</i>	9.3.1.1
§ 9.3.2. — <i>Opérations relatives aux établissements de préparation</i>	9.3.2.1
§ 9.3.3. — <i>Opérations relatives aux conserveries de produits marins</i>	9.3.3.1
SECTION 9.4	
NORMES RELATIVES AUX BATEAUX DE PÊCHE.....	9.4.1
SECTION 9.5	
NORMES SUR L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS MARINS.....	9.5.1
SECTION 9.6	
NORMES APPLICABLES AU DÉBARQUEMENT DE PRODUITS MARINS.....	9.6.1

SECTION 9.7	
NORMES SUR LE TRANSPORT DES PRODUITS MARINS ENTRE LE LIEU DE DÉBARQUEMENT, LES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION OU LES CONSERVERIES DE PRODUITS MARINS.....	9.7.1
SECTION 9.8	
TRANSPORT DES PRODUITS MARINS À DESTINATION DU MARCHÉ DE CONSOMMATION.....	9.8.1
SECTION 9.9	
NORMES DE VENTE AU DÉTAIL ET D'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR.....	9.9.1
SECTION 9.10	
NORMES SUR LES PRODUITS MARINS VIVANTS.....	9.10.1
CHAPITRE 10	
PRODUITS D'EAU DOUCE	
SECTION 10.1	
DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	10.1.1
SECTION 10.2	
NORMES DE CONSTRUCTION ET D'ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS D'EAU DOUCE	
§ 10.2.1. — <i>Dispositions générales</i>	10.2.1.1
§ 10.2.2. — <i>Normes de construction et d'équipement de l'usine de préparation</i>	10.2.2.1
§ 10.2.3. — <i>Normes de construction et d'équipement de l'atelier d'abattage et d'éviscération</i>	10.2.3.1
§ 10.2.4. — <i>Normes de construction et d'équipement des conserveries de produits d'eau douce</i>	10.2.4.1
§ 10.2.5. — <i>Normes d'aménagement des établissements de préparation et des conserveries de produits d'eau douce</i>	10.2.5.1
SECTION 10.3	
NORMES OPÉRATIONNELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS D'EAU DOUCE	
§ 10.3.1. — <i>Opérations relatives à toutes les exploitations</i>	10.3.1.1
§ 10.3.2. — <i>Opérations relatives aux établissements de préparation de produits d'eau douce</i>	10.3.2.1
§ 10.3.3. — <i>Opérations relatives aux conserveries de produits d'eau douce</i>	10.3.3.1
SECTION 10.4	
NORMES RELATIVES AUX BATEAUX DE PÊCHE ET AU DÉBARQUEMENT DE PRODUITS D'EAU DOUCE.....	10.4.1
SECTION 10.5	
NORMES SUR L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS D'EAU DOUCE ET LA CONSERVATION DES PRODUITS D'EAU DOUCE VIVANTS.....	10.5.1
CHAPITRE 11	
PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS	
SECTION 11.1	
DISPOSITIONS GÉNÉRALES.....	11.1.1

SECTION 11.2	
CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATIONS D'UNE FERME LAITIÈRE	
§ 1. — <i>Dispositions générales</i>	11.2.1
§ 2. — <i>Étable</i>	11.2.3
§ 3. — <i>Salle de traite, aire de traite et système de traite robotisé</i>	11.2.5
§ 4. — <i>Laiterie</i>	11.2.10
§ 5. — <i>Normes applicables à la traite</i>	11.2.21
§ 6. — <i>Traitements et aliments destinés aux animaux laitiers</i>	11.2.28
§ 7. — <i>Agents nettoyants, désinfectants et pesticides</i>	11.2.34
SECTION 11.3	
QUALITÉ DU LAIT ET DE LA CRÈME CRUS.....	11.3.1
SECTION 11.4	
COLLECTE ET TRANSPORT DU LAIT	
§ 1. — <i>Collecte du lait</i>	11.4.1
§ 2. — <i>Transport du lait</i>	11.4.5
SECTION 11.5	
CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATIONS DES USINES LAITIÈRES	
§ 1. — <i>Construction et aménagement</i>	11.5.1
§ 2. — <i>Opérations</i>	11.5.8
SECTION 11.6	
DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA PRÉPARATION DE CERTAINS FROMAGES AU LAIT CRU OU NON PASTEURISÉ.....	11.6.1
SECTION 11.7	
TRAITEMENTS THERMIQUES.....	11.7.1
SECTION 11.8	
NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS	
§ 1. — <i>Composition des produits laitiers</i>	11.8.1
§ 2. — <i>Normes microbiologiques</i>	11.8.10
§ 3. — <i>Températures de conservation</i>	11.8.12
§ 4. — <i>Étiquetage et emballage des produits laitiers</i>	11.8.13
SECTION 11.9	
SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS	
§ 1. — <i>Succédanés de produits laitiers autorisés</i>	11.9.1
§ 2. — <i>Construction, aménagement et opérations de l'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers</i>	11.9.3
§ 3. — <i>Normes de composition</i>	11.9.4
§ 4. — <i>Température de conservation</i>	11.9.7
§ 5. — <i>Étiquetage, emballage et publicité</i>	11.9.8
SECTION 11.10	
DISTRIBUTION DES PRODUITS LAITIERS ET DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS.....	11.10.1
SECTION 11.11	
ACHAT ET VENTE EN GROS DE PRODUITS LAITIERS OU DE SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS.....	11.11.1

SECTION 11.12

**VENTE AU DÉTAIL DE PRODUITS LAITIERS ET DE SUCCÉDANÉS
DE PRODUITS LAITIERS ET RESTAURATION..... 11.12.1**

ANNEXE 1.2.A (*Abrogée*)

ANNEXE 1.3.A (*Abrogée*)

ANNEXE 1.3.B (*Abrogée*)

ANNEXE 1.3.C (*Abrogée*)

ANNEXE 1.3.D (*Abrogée*)

ANNEXE 1.3.E (*Abrogée*)

ANNEXE 4.1.A (*Abrogée*)

ANNEXE 4.1.B (*Abrogée*)

ANNEXE 4.1.C (*Abrogée*)

ANNEXE 4.1.D (*Abrogée*)

ANNEXE 4.1.E (*Abrogée*)

ANNEXE 4.1.F (*Abrogée*)

ANNEXE 5.A

ANNEXE 5.B

ANNEXE 5.C

ANNEXE 5.D

TABLEAU 6.4.A (*Abrogé*)

ANNEXE 6.4.B (*Abrogée*)

ANNEXE 6.5.A

TABLEAU 6.6.A

ANNEXE 7.5.A (*Abrogée*)

ANNEXE 8.A

EXIGENCES RELATIVES AU SIROP D'ÉRABLE DE «CATÉGORIE A»

ANNEXE 8.B

CLASSES DE COULEUR DU SIROP D'ÉRABLE DE «CATÉGORIE A»

ANNEXE 8.C

ANNEXE 8.D (*Abrogée*)

ANNEXE 9.A (*Abrogée*)

ANNEXE 9.B (*Abrogée*)

ANNEXE 11.A

NORMES RELATIVES AU LAIT ET À LA CRÈME CRUS

ANNEXE 11.B

NORMES DE PASTEURISATION

ANNEXE 11.C

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS
DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN VÉHICULE DE
DISTRIBUTION

ANNEXE 11.D

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX SUCCÉDANÉS DE
PRODUITS LAITIERS DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN
VÉHICULE DE DISTRIBUTION

ANNEXE 11.E

NORMES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS LAITIERS APPLICABLES À
LA VENTE AU DÉTAIL ET À LA RESTAURATION

ANNEXE 11.F

NORMES MICROBIOLOGIQUES DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS
LAITIERS APPLICABLES A LA VENTE AU DÉTAIL ET À LA
RESTAURATION

CHAPITRE 1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

SECTION 1.1

APPLICATION — DÉFINITIONS

1.1.1. Définitions: Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions suivantes signifient:

- a) «atelier d'équarrissage»: l'atelier d'équarrissage d'animaux prévu à l'article 7.1.2;
- a.1) «lieu d'élimination»: tout lieu d'élimination visé à l'article 7.1.2.1;
- b) «conserves de viandes»: les conserves de viandes visées au paragraphe a de l'article 6.1.1;
- c) «dénaturant»: le dénaturant visé à l'article 7.1.3;
- c.1) «eau potable»: une eau conforme aux normes de qualité prescrites par le Règlement sur la qualité de l'eau potable (chapitre Q-2, r. 40);
- d) «inspecteur ou analyste»: une personne autorisée au sens du paragraphe f de l'article 1 de la Loi;
- e) «Loi»: la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29);
- f) «ministre»: le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation;
- g) «récupérateur»: le récupérateur visé à l'article 7.1.4;
- h) «viandes non comestibles»: les viandes non comestibles désignées à l'article 7.1.1;
- i) «exploitant autorisé»: l'exploitant autorisé selon l'article 6.5.2.6 à utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou vignette portant sa reproduction;
- j) «préparation»: abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moudre, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torrifier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, à l'exception du parage des parties non comestibles, du lavage à l'eau et de l'emballage des fruits et légumes frais entiers, de l'emballage des oeufs de consommation en coquille et de l'infusion, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion;
- k) «unité de maintien chaud ou froid»: aux fins de l'établissement des droits exigibles pour l'obtention des permis visés aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa et aux paragraphes 1 et 3 du deuxième alinéa de l'article 1.3.6.7, est une unité de maintien chaud ou froid, un appareil, un contenant ou toute autre installation qui est conçu pour maintenir chaud un aliment à une température égale ou supérieure à 60 °C ou pour maintenir froid un aliment à une température égale ou inférieure à 13 °C et qui contient des aliments offerts en libre-service aux consommateurs.

Un appareil, un contenant ou une installation visée au premier alinéa, d'une hauteur de 1,5 m ou plus et d'une longueur de 3,65 m ou moins, constitue une unité. Lorsque l'appareil, le contenant ou l'installation d'une hauteur de 1,5 m ou plus mesure plus de 3,65 m de longueur, le calcul du nombre d'unités s'effectue en additionnant la longueur de chaque côté accessible au public; le résultat obtenu est divisé par 3,65 m. Ce

dernier résultat est ensuite arrondi au nombre entier le plus près; lorsque la fraction est de 0,5 le nombre est arrondi à l'entier supérieur le plus près.

Un appareil, un contenant ou une installation qui n'est pas visé au deuxième alinéa constitue une unité lorsque sa surface est de 3,35 m² ou moins. Lorsque cette surface excède 3,35 m², il constitue plus d'une unité, soit le nombre obtenu en divisant la surface par 3,35 m². Ce résultat est ensuite arrondi au nombre entier le plus près; lorsque la fraction est de 0,5 le nombre est arrondi à l'entier supérieur le plus près.

Lorsque des appareils, des contenants ou des installations visés au troisième alinéa sont juxtaposés sans espace, leur surface, aux fins de déterminer le nombre d'unités qu'ils constituent, est déterminée en additionnant la surface de chacun de ceux-ci.

Malgré le présent paragraphe et pour l'application du troisième alinéa de l'article 1.3.6.7, n'est pas considéré dans le calcul du nombre d'unités de maintien chaud ou froid, un appareil, un contenant ou toute autre installation qui maintient froid uniquement des fruits ou légumes frais entiers, coupés, pelés, râpés ou tranchés.

Le présent paragraphe ne s'applique pas aux unités de maintien chaud ou froid qui se trouvent dans les chambres des établissements d'hébergement touristique tels que définis à l'article 1 du Règlement sur les établissements d'hébergement touristique (chapitre E-14.2, r. 1).

Le paragraphe *j* du premier alinéa s'applique également aux fins de la Loi et inclut, pour l'application des paragraphes *m* et *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, maintenir chaud ou froid des aliments à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.1.1; D. 397-88, a. 1; D. 1573-91, a. 1; D. 1769-92, a. 1; D. 725-94, a. 2; D. 854-98, a. 1; D. 647-2001, a. 52; D. 922-2005, a. 1; D. 477-2010, a. 1.

1.1.2. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.1.2; D. 1573-91, a. 2.

SECTION 1.2

ENREGISTREMENT

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 1.2; D. 1573-91, a. 3; D. 1305-93, a. 1.

1.2.1. L'exploitant d'un entrepôt frigorifique de produits marins ou de produits d'eau douce qui y fournit des services d'entreposage moyennant rémunération, est tenu de s'enregistrer auprès du ministre.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.2.1; D. 1055-82, a. 1; D. 1573-91, a. 3; D. 1305-93, a. 1.

1.2.2. L'exploitant visé à l'article 1.2.1 doit, pour chaque entrepôt exploité, fournir au ministre un document comportant les indications suivantes:

- 1° son nom ou le nom de son exploitation;
- 2° son adresse de correspondance ou celle de son siège ou de son établissement d'entreprise et son numéro de téléphone et celui de son télécopieur;
- 3° le statut juridique de son exploitation en précisant s'il exploite l'entrepôt frigorifique à titre d'individu faisant affaires seul, en société ou comme personne morale;
- 4° dans une exploitation en société, le nom des associés;

5° dans le cas où l'entrepôt frigorifique est exploité sous une désignation différente de celle visée au paragraphe 1, la désignation sous laquelle se fait cette exploitation;

6° dans le cas où l'entrepôt frigorifique est exploité à une adresse différente de celle visée au paragraphe 2, l'adresse à laquelle se fait cette exploitation, son numéro de téléphone et celui de son télécopieur;

7° le nom du gérant, du directeur ou du responsable de l'entrepôt frigorifique;

8° des renseignements opérationnels sur l'exploitation de l'entrepôt frigorifique et précisant:

a) la nature des produits entreposés, soit:

i. des produits marins;

ii. des produits d'eau douce;

iii. de la boëtte;

iv. des produits de la pêche non comestibles;

v. des produits autres que ceux visés aux sous-paragraphes i à iv;

b) l'état de préparation des produits entreposés, soit:

i. conserves;

ii. réfrigérés;

iii. congelés;

iv. salés;

v. séchés;

vi. semi-conserves marinées, fumées ou saumurées;

vii. tout état de préparation autre que ceux visés aux sous-paragraphes i à vi;

9° des renseignements sur l'horaire d'exploitation de l'entrepôt frigorifique en précisant le nombre de jours d'exploitation par semaine et le nombre de semaines d'exploitation par année avec la date du début et celle de la fin de cette exploitation.

Ce document doit être signé par l'exploitant ou son représentant dûment autorisé et comporter l'identification et la qualité du signataire, la date de la signature ainsi qu'une déclaration de la véracité des indications y contenues.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.2.2; D. 1573-91, a. 3; D. 1305-93, a. 1.

1.2.3. Cet exploitant doit aviser, par écrit, le ministre dans les 15 jours qui suivent immédiatement tout changement concernant l'une des indications contenues au document requis par l'article 1.2.2.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.2.3; D. 1573-91, a. 3; D. 1305-93, a. 1.

SECTION 1.3

PERMIS

§ 1.3.1. — *Dispositions générales*

1.3.1.1. Toute demande d'un permis visé au premier alinéa de l'article 9 de la Loi, à l'exception d'un permis visé aux paragraphes *k.1* à *k.4*, doit être faite par écrit et contenir les renseignements suivants:

1° si la demande est celle d'une personne physique, ses nom, adresse et numéro de téléphone, si elle est celle d'une entreprise individuelle, d'une société ou d'une personne morale, ses nom et numéro de téléphone, l'adresse de son principal établissement ainsi que le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1);

2° le nom sous lequel le lieu ou le véhicule sera exploité et son adresse ou son numéro d'immatriculation, selon le cas;

3° les activités que le requérant entend exercer;

4° dans le cas d'une demande du permis visé au paragraphe *e* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, les produits marins préparés;

5° aux fins de l'établissement des droits exigibles pour l'obtention des permis visés aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa et aux paragraphes 1 et 3 du deuxième alinéa de l'article 1.3.6.7, le nombre total d'unités de maintien chaud ou froid qui contiennent des aliments offerts aux consommateurs en libre-service autres que celles qui maintiennent froid uniquement des fruits ou légumes frais entiers, coupés, pelés, râpés ou tranchés, calculé de la manière prévue au paragraphe *k* du premier alinéa de l'article 1.1.1.

Toute demande de permis doit être accompagnée du paiement au ministre des Finances du montant des droits exigibles pour la délivrance de chaque permis ainsi que du paiement des frais d'ouverture du dossier de demande de permis.

Malgré le troisième alinéa, aucun frais d'ouverture de dossier n'est toutefois exigible pour les permis visés aux paragraphes 3 et 4 de l'article 1.3.5.B.1 et aux paragraphes 3 et 4 de l'article 1.3.5.C.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.1; D. 1573-91, a. 4; D. 1483-93, a. 1; D. 922-2005, a. 2; D. 741-2008, a. 1; D. 477-2010, a. 2.

1.3.1.1.1. Toute personne qui désire obtenir un permis d'exploitation d'usine laitière prévu au paragraphe *k.1* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants:

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1);

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° le produit laitier préparé; si cette personne prépare du fromage, elle doit aussi indiquer la dénomination de celui-ci, son pourcentage d'humidité et de matière grasse; s'il s'agit de fromage à pâte molle ou à pâte demi-ferme fait de lait cru ou non pasteurisé préparé sans période d'affinage à 2 °C ou plus durant 60 jours ou plus, elle doit également indiquer, outre la durée de la période d'affinage, le nom, l'adresse et le numéro d'identification du producteur laitier qui l'approvisionne, soit celui attribué par l'office de producteurs chargé de l'application du plan conjoint de mise en marché du lait établi en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1) ou, en l'absence de plan conjoint, celui attribué par le ministère;

4° le nom et l'adresse de l'usine ou, dans le cas d'un véhicule visé au paragraphe *c.2* du premier alinéa de l'article 1 de la Loi, son numéro d'immatriculation;

5° les conditions de mise en marché telles que le réseau de distribution et la région administrative dans laquelle le produit sera distribué;

6° les conditions d'approvisionnement en lait telles que la source d'approvisionnement et le volume de lait projeté;

7° le nom de la personne qui dirige les opérations de traitement dans l'usine laitière visée à l'article 8.1 de la Loi.

Cette personne doit de plus fournir les plans à l'échelle du terrain, de l'usine et de ses dépendances ainsi qu'un devis descriptif démontrant que l'usine satisfait aux normes de construction et d'aménagement prévues à la section 11.5 et à celles sur les appareils de pasteurisation prévues aux articles 11.7.8 à 11.7.10, 11.7.12 et 11.7.13.

D. 741-2008, a. 2.

1.3.1.1.2. Toute personne qui désire obtenir un permis de transport de lait prévu au paragraphe *k.2* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants:

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1);

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° une description de chaque véhicule utilisé en indiquant la marque, le modèle, l'année, le numéro de série, la capacité en litres et le numéro du certificat apposé par une personne autorisée en vertu de l'article 11.4.12;

4° le cas échéant, les produits autres que le lait visés à l'article 11.4.6 qu'il entend transporter.

D. 741-2008, a. 2.

1.3.1.1.3. Toute personne qui désire obtenir un permis de distributeur laitier prévu au paragraphe *k.3* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants:

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1);

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° la catégorie de permis demandée;

4° le nom et l'adresse du fournisseur ainsi que l'engagement, par écrit, de ce dernier à l'approvisionnement.

D. 741-2008, a. 2.

1.3.1.1.4. Toute personne qui désire obtenir un permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers ou un permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de

produits laitiers prévus au paragraphe *k.4* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit en faire la demande par écrit au ministre. Cette demande doit contenir les renseignements suivants:

1° s'il s'agit d'une personne physique, son nom et l'adresse de son domicile et, le cas échéant, le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1);

2° s'il s'agit d'une personne morale ou d'une société à qui l'obligation d'immatriculation prévue à la Loi sur la publicité légale des entreprises s'applique, son nom, l'adresse de son principal établissement et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de cette loi;

3° le succédané de produit laitier qui est préparé ou vendu en gros;

4° s'il s'agit d'une demande de permis d'exploitation d'établissement de vente en gros, le nom et l'adresse du fournisseur ainsi que ceux de l'établissement de préparation où le succédané de produit laitier a été préparé.

La personne qui demande un permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers doit fournir les plans à l'échelle du terrain, de l'usine et de ses dépendances ainsi qu'un devis descriptif démontrant que l'établissement satisfait aux normes de construction et d'aménagement prévues à l'article 11.9.3.

D. 741-2008, a. 2.

1.3.1.1.5. (Abrogé).

D. 741-2008, a. 2; D. 477-2010, a. 3.

1.3.1.1.6. Toute demande de permis doit être accompagnée des droits exigibles pour la délivrance de chaque permis ainsi que des frais d'ouverture du dossier.

Malgré le premier alinéa, aucuns frais d'ouverture de dossier ne sont exigibles pour les permis visés au paragraphe 2 de l'article 1.3.5.H.1 et à l'article 1.3.5.K.1.

D. 741-2008, a. 2.

1.3.1.2. Plans et devis: La demande de permis visée à l'article 1.3.1.1, à l'exception de celle d'un permis visé au paragraphe *m* ou *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, doit être accompagnée des plans à l'échelle de l'établissement, de ses dépendances et du terrain où ils sont situés ainsi que du devis descriptif indiquant:

- a) le genre d'atelier;
- b) sa localisation par rapport au voisinage;
- c) la conception, la dimension, la disposition et l'aménagement des locaux et aires de l'atelier;
- d) la dimension et la situation des cloisons, portes, fenêtres, escaliers, colonnes, rails et de l'équipement;
- e) la nature des matériaux utilisés pour les plafonds, murs et planchers et pour l'isolement des plafonds et des murs des différents locaux et aires de l'atelier;
- f) la description, la nature et les caractéristiques de l'appareillage sanitaire et de l'évacuation des eaux usées;
- g) la description, la nature et les caractéristiques de l'approvisionnement en eau potable, de l'approvisionnement d'eau chaude, de l'éclairage, de l'aération, de la réfrigération des locaux avec mention de la température, ainsi que de tout entrepôt frigorifique utilisé par le requérant;

- h) la nature des matériaux utilisés pour le revêtement extérieur de l'atelier;
- i) la localisation des postes d'eau chaude et d'eau froide.

Le requérant doit également fournir avec sa demande de permis des renseignements sur:

- a) les appareils devant servir à ses opérations;
- b) les noms et adresse de l'entreposeur dont il retient les services ainsi que le lieu de l'entrepôt.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.2; D. 1055-82, a. 2; D. 1573-91, a. 5; D. 725-94, a. 3; D. 477-2010, a. 4.

1.3.1.2.1. Outre ce qui est prévu à l'article 1.3.1.1, la personne qui fait une demande de délivrance ou de renouvellement d'un permis visé au premier alinéa de l'article 9 de la Loi doit mentionner dans sa demande que, dès la délivrance ou le renouvellement du permis, le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans le lieu ou le véhicule d'exploitation sera confié à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire prévue à l'article 2.2.4.5, en indiquant le nom de cette personne ainsi que le numéro de son attestation.

Le premier alinéa ne s'applique pas à la personne qui demande la délivrance ou le renouvellement d'un permis visé au paragraphe *c*, *d*, *k.1*, *k.2* ou *k.3* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, au paragraphe 4 de l'article 1.3.5.B.1, au paragraphe 4 de l'article 1.3.5.C.1 ou à l'article 1.3.5.J.1. Il ne s'applique pas non plus à la personne responsable d'une ressource intermédiaire visée à l'article 302 de la Loi sur les services de santé et les services sociaux (chapitre S-4.2) ni à celle qui exploite une résidence privée pour aînés visée à l'article 346.0.1 de cette loi si celles-ci accueillent au plus 9 personnes.

D. 454-2008, a. 1; D. 1187-2011, a. 1.

1.3.1.3. Renseignements additionnels: Dans le cas d'une demande de permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage ou d'une demande de permis de récupération de viandes non comestibles, le requérant doit fournir avec sa demande la description et le nombre de camions, remorques ou conteneurs qu'il utilise ainsi que les listes prévues aux articles 7.3.11 et 7.3.12.

Dans le cas d'une demande d'un permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage visé à l'article 1.3.4.6 ou 1.3.4.8, le requérant doit fournir avec sa demande les nom et adresse de tout distributeur avec qui il fait affaire pour fins de mise en marché des viandes non comestibles dans des emballages portant le nom de ce distributeur.

Dans le cas d'une demande d'un permis d'exploitation d'un atelier visé à l'article 1.3.3.1 le requérant doit fournir avec sa demande une déclaration assermentée ou une déclaration solennelle prévue à la Loi sur la preuve au Canada (L.R.C. 1985, c. C-5) indiquant, sur la base de la moyenne hebdomadaire pour l'année précédant la date de sa demande:

- a) le volume de ses ventes totales en détail et en gros, exprimé en kilogrammes;
- b) le volume de ses ventes en gros à un détaillant;
- c) le volume de ses ventes en gros à un restaurateur;
- d) le pourcentage du volume de ses ventes en gros par rapport au volume de ses ventes totales en détail et en gros; et
- e) les données visées aux paragraphes *a* à *d* exprimées uniquement en fonction des viandes ou aliments carnés qu'il prépare, conditionne ou transforme à l'exclusion de ceux dont il fait uniquement la distribution.

Dans le cas d'une demande de permis ou de renouvellement de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule visé aux paragraphes *m* ou *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, le requérant doit attester, dans

sa demande, que le lieu ou le véhicule d'exploitation est conforme au premier alinéa de l'article 1.4.4 et à l'article 2.1.3 sauf s'il ne fait que maintenir chaud ou froid des aliments.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.3; D. 1573-91, a. 6; D. 1483-93, a. 2; D. 477-2010, a. 1.

1.3.1.4. Autorisations: Le requérant doit joindre à la demande de permis les autorisations délivrées respectivement par le ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs, la Commission de protection du territoire agricole du Québec et la municipalité concernée à l'effet que l'emplacement, la conception, la construction et l'aménagement de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits marins ou de produits d'eau douce sont conformes aux exigences de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2), de la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles (chapitre P-41.1) et de leurs règlements d'application ainsi qu'aux règlements municipaux de zonage.

Dans le cas d'une demande de permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage ou de récupération de viandes non comestibles, le requérant doit également joindre à sa demande, les attestations émises par l'autorité compétente à l'effet qu'il répond aux exigences de la législation ou de la réglementation en vigueur relatives à l'utilisation d'un moyen ou d'un système de transport ainsi qu'à l'immatriculation de véhicules.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.4; D. 1055-82, a. 3; D. 1305-93, a. 2; L.Q. 1994, c. 17, a. 77; L.Q. 1996, c. 26, a. 85; D. 477-2010, a. 1.

1.3.1.5. Pour obtenir le renouvellement de son permis, le titulaire doit en faire la demande par écrit, y indiquer les renseignements visés au premier alinéa de l'article 1.3.1.1 et payer les droits exigibles au ministre des Finances. Cette demande et le paiement des droits exigibles doivent être reçus par le ministre avant la date d'expiration du permis.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux permis visés au paragraphe 4 de l'article 1.3.5.B.1 et au paragraphe 4 de l'article 1.3.5.C.1 ainsi qu'aux articles 1.3.5.F.1, 1.3.5.G.1, 1.3.5.H.1, 1.3.5.I.1, 1.3.5.J.1 ou 1.3.5.K.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.5; D. 1573-91, a. 7; D. 1483-93, a. 3; D. 951-96, a. 1; D. 922-2005, a. 3; D. 741-2008, a. 3; D. 477-2010, a. 5.

1.3.1.5.1. Pour obtenir le renouvellement d'un permis visé à l'article 1.3.5.F.1, 1.3.5.G.1, 1.3.5.H.1, 1.3.5.I.1, 1.3.5.J.1 ou 1.3.5.K.1, le titulaire doit en faire la demande par écrit au ministre et payer les droits exigibles. Ceux-ci doivent être reçus par le ministre avant la date d'expiration du permis. Cette demande de renouvellement doit contenir les renseignements et les documents exigés aux articles 1.3.1.1.1 à 1.3.1.1.4.

S'il s'agit d'une demande de renouvellement d'un permis d'essayeur exigé à l'article 1.3.5.K.1, son titulaire doit indiquer dans sa demande ses nom et adresse, le numéro de son certificat d'attestation délivré par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec et, le cas échéant, les nom et adresse du transporteur ou de l'exploitant d'usine laitière qui est son employeur.

D. 741-2008, a. 4; D. 477-2010, a. 6.

1.3.1.6. Renouvellement de permis: Sous réserve de l'article 15 de la Loi, le ministre, sur réception de la demande de renouvellement de permis et sur paiement des droits exigibles, renouvelle le permis du requérant pourvu que ce dernier ait indiqué, dans la demande visée à l'article 1.3.1.5 ou à l'article 1.3.1.5.1, tout changement aux renseignements et aux documents fournis en application des articles 1.3.1.1, 1.3.1.1.1, 1.3.1.1.2, 1.3.1.1.3, 1.3.1.1.4, 1.3.1.2, 1.3.1.3, 1.3.1.4, 7.3.11 et 7.3.12.

L'exploitant titulaire d'un permis visé à l'article 1.3.3.1 doit joindre à sa demande de renouvellement de permis le document prévu au troisième alinéa de l'article 1.3.1.3.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.6; D. 1573-91, a. 8; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 741-2008, a. 5; D. 477-2010, a. 7.

1.3.1.7. Remise du permis: Le permis doit, au cas d'annulation ou de non renouvellement, être remis au ministre par l'exploitant.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.7.

1.3.1.8. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.8; D. 1573-91, a. 9; D. 1305-93, a. 3; D. 1483-93, a. 4; D. 922-2005, a. 4; D. 477-2010, a. 8.

1.3.1.9. Cessation, suspension des opérations: Tout titulaire d'un permis délivré ou renouvelé doit aviser par écrit le ministre dès qu'il cesse définitivement ses opérations ou les suspend durant la période qu'il indique.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.9; L.Q. 1997, c. 43, a. 875.

1.3.1.10. Permis après annulation: Lorsque le permis d'une personne a été annulé, la délivrance d'un nouveau permis à cette personne ne peut se faire qu'à l'expiration d'un délai de 6 mois après l'annulation.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.10.

1.3.1.11. Changement: Tout titulaire de permis doit, dans les 15 jours, informer par écrit le ministre de tout changement touchant l'un des renseignements ou des documents requis par la présente section.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.11; L.Q. 1997, c. 43, a. 875.

1.3.1.12. Requérant d'un permis de catégorie «viande crue». Conditions: La personne requérant un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «viande crue» doit exploiter, à titre de propriétaire, une visonnière, une renardière, un chenil ou un jardin zoologique; et

a) dans le cas d'une visonnière, être propriétaire d'au moins 400 femelles reproductrices;

b) dans le cas d'une renardière, être propriétaire d'au moins 100 renards;

c) dans le cas d'un chenil, être propriétaire d'au moins 50 chiens; ou

d) dans le cas d'un jardin zoologique, être titulaire d'un permis d'exploitation d'un jardin zoologique en vertu de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.12; L.Q. 1983, c. 39, a. 184; L.Q. 1997, c. 43, a. 875.

1.3.1.12.1. Pour obtenir un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «compostage», le requérant doit être un producteur avicole, caprin, ovin ou porcin.

D. 1122-2004, a. 1; D. 1023-2006, a. 1; D. 1187-2011, a. 2.

1.3.1.13. Requérants des permis de récupération. Conditions: Seule une personne autre que celle requérant un permis de récupération de catégorie «huile» ou titulaire d'un tel permis peut requérir un permis de catégorie «carcasse».

Seule une personne autre que celle requérant ou détenant un permis de récupération de catégorie «carcasse» ou titulaire d'un tel permis peut requérir un permis de récupération de catégorie «huile».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.13; L.Q. 1997, c. 43, a. 875.

1.3.1.14. Requérant d'un permis de catégorie «dépôt» ou «désossement». Conditions: Seule une personne autre que celle requérant un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «dépôt» ou titulaire d'un tel permis peut requérir un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «désossement».

Seule une personne autre que celle requérant un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «désossement» ou titulaire d'un tel permis peut requérir un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «dépôt».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.14; L.Q. 1997, c. 43, a. 875.

1.3.1.15. Requirant d'un permis d'atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation. Conditions: La personne requérant un permis de l'une des catégories visées à la sous-section 1.3.3 doit répondre aux conditions suivantes:

a) exploiter un atelier où elle détient les viandes ou aliments carnés qu'elle prépare, conditionne ou transforme;

b) effectuer, à même les produits visés au paragraphe *a* ventes en gros représentant, sur la base d'une moyenne hebdomadaire par année, un volume correspondant à l'équivalent, en kilogrammes, d'au moins 50% des ventes totales, en détail et en gros, de ces produits.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.1.15.

1.3.1.16. Conserves. Code d'identification: Lors de sa demande de permis ou de son renouvellement, le fabricant de conserves de viandes ou le fabricant de conserves de produits marins ou de produits d'eau douce informe le ministre du code du fabricant qu'il entend utiliser conformément à l'article 6.4.4.8 ou, le cas échéant, aux articles 9.3.3.12 ou 10.3.3.5.

D. 1055-82, a. 4; D. 1305-93, a. 4.

1.3.1.17. Permis de restauration: Pour obtenir le permis prévu aux paragraphes *m* ou *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ou son renouvellement, la personne doit être titulaire, le cas échéant, d'un permis d'établissement touristique de la catégorie «restauration» prescrit à l'article 4 de la Loi sur les établissements d'hébergement touristique (chapitre E-14.2) et à l'article 12 du Règlement sur les établissements touristiques (D. 747-91, 91-05-29).

Le premier alinéa ne s'applique pas dans le cas des permis prévus au paragraphe 4 de l'article 1.3.5.B.1 et au paragraphe 4 de l'article 1.3.5.C.1.

D. 1483-93, a. 5; D. 951-96, a. 2.

§ 1.3.2. — *Catégories de permis d'abattoir*

1.3.2.1. Permis d'abattoir: Le permis d'abattoir comporte 5 catégories:

- a)* le permis d'abattoir A-1;
- b)* le permis d'abattoir A-1B;
- c)* le permis d'abattoir A-1P;
- d)* (*paragraphe abrogé*);
- e)* le permis d'abattoir A-3;
- f)* le permis d'abattoir A-4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.2.1; D. 725-94, a. 4.

1.3.2.2. Permis d'abattoir A-1: Le permis d'abattoir A-1 autorise son titulaire à abattre des animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, caprine et ovine ainsi que des cervidés dans un abattoir conforme à l'article 6.3.1.2.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.2.2; D. 725-94, a. 5; D. 238-99, a. 1.

1.3.2.3. Permis d'abattoir A-1B: Le permis d'abattoir A-1B autorise son titulaire à abattre des animaux des espèces bovine, chevaline, caprine et ovine ainsi que des cervidés dans un abattoir conforme à l'article 6.3.1.2.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.2.3; D. 725-94, a. 6; D. 238-99, a. 1.

1.3.2.4. Permis d'abattoir A-1P: Le permis d'abattoir A-1P autorise son titulaire à abattre des animaux des espèces porcine, caprine et ovine ainsi que des cervidés dans un abattoir conforme à l'article 6.3.1.2.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.2.4; D. 238-99, a. 1.

1.3.2.5. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.2.5; D. 725-94, a. 7.

1.3.2.6. Permis d'abattoir A-3: Le permis d'abattoir A-3 autorise son détenteur, sous réserve de l'article 6.4.3.13, à abattre des volailles, des lapins, des faisans, des pintades, des perdrix ou des cailles dans un abattoir conforme à l'article 6.3.2.4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.2.6.

1.3.2.7. Permis d'abattoir A-4: Le permis d'abattoir A-4 autorise son détenteur à abattre seulement des faisans, des pintades, des perdrix ou des cailles dans un abattoir conforme à l'article 6.3.2.A.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.2.7.

§ 1.3.3. — *Catégorie de permis d'atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine*

1.3.3.1. Catégorie de permis: Le permis d'atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine, comporte 6 catégories:

- a) le permis de «charcuterie générale»;
- b) (*paragraphe abrogé*);
- c) le permis de «découpe et viande hachée»;
- d) le permis de «préparation de pizzas»;
- e) le permis de «conserves de viandes»;
- f) le permis de «préparation de viandes de lièvre»;
- g) le permis de «conserves de viandes de lièvre».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.1; D. 725-94, a. 8.

1.3.3.2. Permis de charcuterie générale: Le permis de charcuterie générale autorise son détenteur à préparer, conditionner ou transformer, pour fins de vente en gros, les viandes ou aliments carnés autres que

des conserves de viandes dans un atelier conforme à l'article 6.3.3.2 ou, si on y fait l'habillage du caribou visé au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1, conforme à l'article 6.3.3.2.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.2; D. 725-94, a. 9; D. 314-95, a. 1.

1.3.3.3. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.3; D. 725-94, a. 10.

1.3.3.4. Permis de découpe et viande hachée: Le permis de découpe et viande hachée autorise son détenteur à préparer exclusivement des viandes à l'état naturel ainsi que de la viande hachée, pour fins de vente en gros, dans un atelier conforme à l'article 6.3.3.3.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.4.

1.3.3.5. Permis de préparation de pizzas: Le permis de préparation de pizzas autorise son détenteur à préparer, à l'exclusion de tout autre aliment carné, des pizzas à base de viandes, pour fins de vente en gros, dans un atelier conforme à l'article 6.3.3.4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.5.

1.3.3.6. Permis de conserves de viandes: Le permis de conserves de viandes autorise son détenteur à préparer des conserves de viandes, pour fins de vente en gros, dans un atelier conforme à l'article 6.3.4.2.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.6.

1.3.3.7. Permis de préparation de viandes de lièvre: Le permis de préparation de viandes de lièvre autorise son détenteur à préparer exclusivement des viandes ou aliments carnés à base de lièvre, pour fins de vente en gros, dans un atelier conforme à l'article 6.3.3.5.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.7.

1.3.3.8. Permis de conserves de viandes de lièvre: Le permis de conserves de viandes de lièvre autorise son détenteur à préparer exclusivement des conserves de viandes de lièvre, pour fins de vente en gros, dans un atelier conforme à l'article 6.3.4.4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.8.

1.3.3.9. Dispositions reliées uniquement au permis sans estampille: Lorsque l'atelier visé à l'article 1.3.3.1 est exploité par une personne autre qu'un exploitant autorisé, l'article 1.3.3.2 et les articles 1.3.3.4 à 1.3.3.8 s'appliquent, sous réserve des articles 6.3.3.13, 6.3.4.5 et 6.3.5.11.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.3.9.

§ 1.3.4. — *Catégories de permis d'atelier d'équarrissage*

1.3.4.1. Catégories de permis: Le permis d'atelier d'équarrissage comporte 9 catégories:

- a)* le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «fondoir»;
- b)* le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «relais»;
- c)* le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «conserverie animale»;
- d)* le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «dépôt»;
- e)* le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «désossement»;
- f)* le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «viande crue»;

- g) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «préparation générale»;
- h) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «préparation spéciale»;
- i) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «compostage».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.1; D. 1122-2004, a. 2.

1.3.4.2. Permis de catégorie «fondoir»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «fondoir», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes non comestibles et de les transformer en produits de farine, d'huile ou de graisse animale, ou en sous-produits industriels dans un atelier conforme à l'article 7.2.4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.2; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.3. Permis de catégorie «relais»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «relais», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes non comestibles autres que celles visées au paragraphe A de l'article 7.1.1 ou de recevoir les viandes non comestibles visées à ce paragraphe A uniquement d'un récupérateur et de les conserver dans un atelier conforme à l'article 7.2.5, en vue de les expédier ou de les livrer à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant est muni d'un permis de catégorie «fondoir».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.3; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.4. Permis de catégorie «conserverie animale»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «conserverie animale», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir, à partir d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «dépôt», «désossement» ou «préparation générale», d'un abattoir, d'un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes, des viandes non comestibles autres que des cadavres d'animaux ou des carcasses entières, en demies ou en quartiers et de les transformer en conserves de viandes pour l'alimentation animale dans un atelier conforme à l'article 7.2.6.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.4; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.5. Permis de catégorie «dépôt»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «dépôt», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir des viandes non comestibles, de dépouiller et éviscérer les cadavres d'animaux et de conserver ces viandes sous réfrigération dans un atelier conforme à l'article 7.2.7, en vue de les expédier ou de les livrer à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant est muni d'un permis autre que celui visé au présent article.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.5; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.6. Permis de catégorie «désossement»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «désossement», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes non comestibles autres que celles provenant d'un récupérateur, de dépouiller et éviscérer les cadavres d'animaux, d'en dépecer et désosser les carcasses, et de conserver ces viandes sous réfrigération dans un atelier conforme à l'article 7.2.8, en vue de les expédier ou de les livrer à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant est muni d'un permis autre que celui visé à l'article 1.3.4.5. Ce détenteur peut également les expédier ou les livrer à une visonnière, une renardière, un chenil ou un jardin zoologique pour servir à l'alimentation des animaux qui y sont gardés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.6; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.7. Permis de catégorie «viande crue»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «viande crue», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes non comestibles autres que celles provenant d'un récupérateur et de les

préparer ou conditionner dans un atelier conforme à l'article 7.2.9 en vue de les servir, à l'état cru, à ses propres animaux.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.7; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.8. Permis de catégorie «préparation générale»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «préparation générale», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir, à partir d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «dépôt», «désossement» ou «préparation générale», d'un abattoir ou d'un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes, des viandes non comestibles autres que des cadavres d'animaux ou des carcasses entières, en demies ou en quartiers et de les préparer ou conditionner, exclusivement pour l'alimentation animale ou pour un usage industriel autre que celui relié à l'industrie de la consommation humaine, dans un atelier conforme à l'article 7.2.10, en vue de les expédier ou de les livrer, à l'état cru, à un utilisateur pour ces fins ou à un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie autre que «dépôt» ou «désossement».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.8; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.9. Permis de catégorie «préparation spéciale»: Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie «préparation spéciale», autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir, à partir d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «dépôt», «désossement» ou «préparation générale», d'un abattoir, ou d'un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes, les viandes non comestibles autres que les cadavres d'animaux ou les carcasses entières, en demies ou en quartiers et de les préparer ou conditionner dans un atelier conforme à l'article 7.2.11, en vue de les expédier ou de les livrer, à l'état de hachis, à une visonnière, une renardière, un chenil ou un jardin zoologique pour servir à l'alimentation des animaux qui y sont gardés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.4.9; D. 477-2010, a. 1.

1.3.4.9.1. Le permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «compostage» autorise son titulaire, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins d'effectuer le compostage de viandes non comestibles avicoles ou porcines provenant d'animaux morts dans un lieu d'élevage ou de viandes non comestibles caprines ou ovines provenant d'animaux de son élevage, dans un atelier conforme à l'article 7.2.11.1.

D. 1122-2004, a. 3; D. 1023-2006, a. 2; D. 1187-2011, a. 3.

1.3.4.10. Est exempté de l'application du paragraphe *c* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, l'exploitant d'un lieu d'élimination qui reçoit des viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine.

D. 854-98, a. 2; D. 477-2010, a. 1.

§ 1.3.5. — *Catégories de permis de récupération de viandes non comestibles*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, ss. 1.3.5; D. 477-2010, a. 1.

1.3.5.1. Catégories de permis de récupération: Le permis de récupération de viandes non comestibles comporte 3 catégories:

- a) le permis de récupération, catégorie «carcasse»;
- b) le permis de récupération, catégorie «sous-produit»;
- c) le permis de récupération, catégorie «huile».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.5.1; D. 477-2010, a. 1.

1.3.5.2. Permis de catégorie «carcasse»: Le permis de récupération, catégorie «carcasse», autorise son détenteur à récupérer uniquement les viandes non comestibles visées au paragraphe A de l'article 7.1.1, et à en disposer conformément à la section 7.3.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.5.2; D. 477-2010, a. 1.

1.3.5.3. Permis de catégorie «sous-produit»: Le permis de récupération, catégorie «sous-produit», autorise son détenteur à récupérer uniquement les viandes non comestibles visées au paragraphe B de l'article 7.1.1 et à en disposer conformément à la section 7.3.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.5.3; D. 477-2010, a. 1.

1.3.5.4. Permis de catégorie «huile»: Le permis de récupération, catégorie «huile», autorise son détenteur à récupérer uniquement les viandes non comestibles visées au paragraphe C de l'article 7.1.1 et à en disposer conformément à la section 7.3.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.5.4; D. 477-2010, a. 1.

1.3.5.5. Est exemptée de l'application du paragraphe *d* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, la personne qui récupère exclusivement des viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine et les envoie uniquement dans un lieu d'élimination.

D. 854-98, a. 3; D. 477-2010, a. 1.

§ 1.3.5.A. — *Catégories de permis d'exploitation d'établissement de préparation et de conserverie de produits marins*

D. 1055-82, a. 5; D. 397-88, a. 2.

1.3.5.A.1. Catégories de permis d'exploitation d'établissement de préparation: Le permis d'exploitation d'établissement de préparation comporte 5 catégories:

- 1° le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «salage et séchage», «salage» ou «séchage»;
- 2° le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «frais, congelés ou semi-conserves»;
- 3° le permis d'exploitation, catégorie «atelier de conditionnement»;
- 4° le permis d'exploitation, catégorie «atelier de saurissage»;
- 5° le permis d'exploitation, catégorie «atelier d'esturgeons».

Pour l'application du paragraphe *e* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, de la présente sous-section et du chapitre 9, l'expression «préparation» comprend les opérations d'abattage, de congélation, de cuisson, de décongélation, de dépiautage, d'emballage, d'équeutage, d'étêtage, d'éviscération, d'extraction, de filetage, de fumage, de lavage, de marinage, de mirage, de salage, de saignée, de saumurage, de saurissage, de séchage ou de tout autre genre de traitement ou de conditionnement des produits marins, à l'exception de la mise en conserve de produits marins et de l'exécution, par le grossiste, d'une commande de poissons entiers ou éviscérés.

D. 1055-82, a. 5; D. 397-88, a. 3; D. 1131-92, a. 1; D. 1305-93, a. 5.

1.3.5.A.2. Permis de catégorie «salage et séchage», «salage» ou «séchage»: Le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «salage et séchage», «salage» ou «séchage», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire de la préparation de produits marins salés et séchés, salés ou séchés seulement, selon le cas, dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2 et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 1055-82, a. 5; D. 397-88, a. 4; D. 1305-93, a. 6.

1.3.5.A.3. Permis de catégorie «frais, congelés ou semi-conserves»: Le permis d'exploitation d'usine de préparation, catégorie «frais, congelés ou semi-conserves», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire de la préparation de produits marins frais, congelés ou en semi-conserves dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2 et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.2 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 1055-82, a. 5; D. 1305-93, a. 7.

1.3.5.A.4. Permis de catégorie «atelier de conditionnement»: Le permis d'exploitation, catégorie «atelier de conditionnement», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire exclusivement des opérations de tranchage sous forme de darnes de produits marins congelés, des opérations de cuisson de homards ou des opérations d'emballage de produits marins dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2.A et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.A.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 1055-82, a. 5; D. 397-88, a. 5; D. 1305-93, a. 8.

1.3.5.A.5. Permis de catégorie «atelier de saurissage»: Le permis d'exploitation, catégorie «atelier de saurissage», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire exclusivement des opérations de salage ou de saurissage de produits marins de la famille des clupéidés dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2.B et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.B.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 397-88, a. 5; D. 1305-93, a. 9.

1.3.5.A.6. Le permis d'exploitation, catégorie «atelier d'esturgeons», autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à faire exclusivement des opérations d'éviscération, d'étêtage, d'équeutage, de dépiantage, de filetage et de congélation d'esturgeons noirs dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.2.C et 9.2.4.

Malgré le premier alinéa, le titulaire de ce permis, dont l'établissement ne comprend pas les locaux, les aires ou les compartiments prescrits par l'article 9.2.2.C.1 et affectés à une opération de préparation, ne peut exécuter cette opération.

D. 397-88, a. 5; D. 1131-92, a. 2; D. 1305-93, a. 10.

1.3.5.A.7. Le permis d'exploitation de conserverie de produits marins autorise son titulaire, sous réserve du troisième alinéa de l'article 10 de la Loi, à fabriquer des conserves de produits marins dans un établissement conforme aux exigences des sous-sections 9.2.3 et 9.2.4.

D. 1131-92, a. 2; D. 1305-93, a. 11.

§ 1.3.5.B. — *Catégories de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine*

D. 1573-91, a. 10.

1.3.5.B.1. Le permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération comprend 4 catégories:

- 1° le permis de catégorie «préparation générale»;
- 2° le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid»;
- 3° le permis de catégorie «sans but lucratif»;
- 4° le permis de catégorie «événements spéciaux».

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 2; D. 951-96, a. 3.

1.3.5.B.2. Le permis de catégorie «préparation générale» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments prévues au paragraphe *j* du premier alinéa et au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération.

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 3.

1.3.5.B.3. Le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation consistant exclusivement à maintenir chaud ou froid des aliments, prévues au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération.

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 3.

1.3.5.B.4. Le permis de catégorie «sans but lucratif» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments prévues au paragraphe *j* du premier alinéa et au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération, exclusivement dans un but national, patriotique, religieux, philanthropique, charitable, scientifique, artistique, social, professionnel, athlétique ou autre de même genre et à utiliser ses gains exclusivement à ces fins.

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 4.

1.3.5.B.4.1. Le permis de catégorie «événements spéciaux» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments prévues au paragraphe *i* du premier alinéa et au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération. Ce permis autorise son titulaire à exploiter ce lieu ou véhicule pour la période fixée par le ministre en vertu du paragraphe 2 de l'article 1.3.5.D.4.

D. 951-96, a. 4.

1.3.5.B.5. Sont exemptées de l'application du paragraphe *m* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, les personnes suivantes:

- 1° le producteur agricole visé à la Loi sur les producteurs agricoles (chapitre P-28) qui fait la préparation des produits de l'érable, des produits apicoles ou des oeufs de consommation en coquille ou maintient froid des fruits et légumes frais entiers provenant exclusivement de son exploitation et les vend au détail sur le site de son exploitation;

2° le pêcheur commercial titulaire du permis prescrit à l'article 7 de la Loi sur les pêches (L.R.C. 1985, c. F-14) qui effectue les opérations de préparation prévues aux deuxièmes alinéas des articles 9.1.2 et 10.1.2, ou maintient froid, tant pour les produits d'eau douce que pour les produits marins et vend au détail ses produits au lieu du débarquement;

3° (*paragraphe abrogé*).

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 5; D. 1305-93, a. 12.

§ 1.3.5.C. — *Catégories de permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur*

D. 1573-91, a. 10.

1.3.5.C.1. Le permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur comprend 6 catégories:

- 1° le permis de catégorie «préparation générale sans buffet»;
- 1.1° le permis de catégorie «préparation générale avec buffet»;
- 2° le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid sans buffet»;
- 2.1° le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid avec buffet»;
- 3° le permis de catégorie «sans but lucratif»;
- 4° le permis de catégorie «événements spéciaux».

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 6; D. 951-96, a. 5; D. 922-2005, a. 5.

1.3.5.C.2. Le permis de catégorie «préparation générale sans buffet» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments prévues au paragraphe *j* du premier alinéa et au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 aux fins de l'activité de restaurateur sans toutefois que le consommateur puisse se servir en libre-service d'aliments en vrac non emballés et pour consommation sur place, à l'exception des breuvages, soupes, potages, condiments tels que le ketchup, la moutarde ou les oignons coupés ainsi que des garnitures à dessert telles que les cerises, les arachides ou la sauce au caramel.

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 7; D. 922-2005, a. 6.

1.3.5.C.2.1. Le permis de catégorie «préparation générale avec buffet» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments prévues au paragraphe *j* du premier alinéa et au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 aux fins de l'activité de restaurateur permettant au consommateur de se servir en libre-service d'aliments en vrac non emballés et pour consommation sur place. Le titulaire de ce permis peut également exercer l'activité de restaurateur décrite à l'article 1.3.5.C.2.

D. 922-2005, a. 7.

1.3.5.C.3. Le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid sans buffet» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation consistant exclusivement à maintenir chaud ou froid des aliments, prévues au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 aux fins de l'activité de restaurateur sans toutefois que le consommateur puisse se servir en libre-service d'aliments en vrac non emballés et pour consommation sur place, à l'exception des breuvages, soupes, potages, condiments tels que le ketchup, la moutarde ou les oignons coupés ainsi que des garnitures à dessert telles que les cerises, les arachides ou la sauce au caramel.

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 7; D. 922-2005, a. 8.

1.3.5.C.3.1. Le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid avec buffet» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation consistant exclusivement à maintenir chaud ou froid des aliments prévus au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 aux fins de l'activité de restaurateur permettant au consommateur de se servir en libre-service d'aliments en vrac non emballés et pour consommation sur place. Le titulaire de ce permis peut également exercer l'activité de restaurateur décrite à l'article 1.3.5.C.3.

D. 922-2005, a. 9.

1.3.5.C.4. Le permis de catégorie «sans but lucratif» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments prévues au paragraphe *j* du premier alinéa et au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 aux fins de l'activité de restaurateur, exclusivement dans un but national, patriotique, religieux, philanthropique, charitable, scientifique, artistique, social, professionnel, athlétique ou autre de même genre et à utiliser ses gains exclusivement à ces fins.

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 8.

1.3.5.C.4.1. Le permis de catégorie «événements spéciaux» autorise son titulaire à exploiter un lieu ou un véhicule où se font les opérations de préparation d'aliments prévues au paragraphe *j* du premier alinéa et au deuxième alinéa de l'article 1.1.1 aux fins de l'activité de restaurateur. Ce permis autorise son titulaire à exploiter ce lieu ou véhicule pour la période fixée par le ministre en vertu du paragraphe 2 de l'article 1.3.5.D. 4.

D. 951-96, a. 6.

1.3.5.C.5. Le paragraphe *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ne s'applique pas aux personnes suivantes:

1° celle qui exerce l'activité de restaurateur sans faire de préparation d'aliments;

2° celle qui exerce l'activité de restaurateur dans sa résidence privée en autant que cette résidence n'appartienne pas à l'une des catégories d'établissements touristiques ou sous-catégories d'établissements d'hébergement visées à la section I du Règlement sur les établissements touristiques (D. 747-91, 91-05-29);

3° aux titulaires des permis d'établissements de l'une des sous-catégories «centres de vacances», «gîtes touristiques» ou «auberges de jeunesse» prescrites par les articles 8, 9 et 10 du Règlement sur les établissements touristiques;

4° aux exploitants qui fournissent des services de garde visés à la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance (chapitre S-4.1.1).

D. 1573-91, a. 10; D. 1769-92, a. 9; L.Q. 1997, c. 58, a. 177.

1.3.5.C.6. Le permis de catégorie «sans but lucratif» prévu à l'article 1.3.5.C.4 ne s'applique pas aux exploitants d'établissements publics et privés mentionnés au paragraphe *k* de l'article 1 de la Loi, au gouvernement, ses ministères et organismes, lesquels sont visés par les permis de catégorie «préparation générale sans buffet», «préparation générale avec buffet», «maintenir chaud ou froid sans buffet» ou «maintenir chaud ou froid avec buffet» prévus respectivement aux articles 1.3.5.C.2, 1.3.5.C.2.1, 1.3.5.C.3 et 1.3.5.C.3.1.

D. 1769-92, a. 10; D. 922-2005, a. 10.

§ 1.3.5.D. — Exemptions générales

D. 1573-91, a. 10.

1.3.5.D.1. L'exploitant qui est tenu d'être titulaire, pour un même lieu ou un même véhicule, des permis prévus aux paragraphes *m* et *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ne peut être titulaire que d'un seul

permis soit celui qui correspond à la principale activité de son exploitation. Il doit, lors de sa demande de permis, indiquer celui de ces deux paragraphes qui correspond à la principale activité de son exploitation pour laquelle le permis sera délivré. Cet exploitant est alors exempté de l'application de l'autre paragraphe.

D. 1573-91, a. 10; D. 922-2005, a. 11.

1.3.5.D.2. L'exploitant d'un lieu qui est titulaire d'un permis en vertu du paragraphe *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi est exempté, durant la durée de son permis, de l'application du paragraphe prescrivant ce permis dans un autre lieu, dans les cas suivants:

1° (*paragraphe abrogé*);

2° lorsqu'il exerce des opérations de préparation d'aliments provenant de ce lieu dans d'autres lieux utilisés par une personne titulaire de ce permis ou affectés à des activités autres que celles de restaurateur, de préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou de fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments;

3° (*paragraphe abrogé*).

L'exploitant doit remplir les conditions prévues au quatrième alinéa de l'article 1.3.1.3 pour l'obtention de son permis pour chaque lieu où il exploite.

D. 1573-91, a. 10; D. 951-96, a. 7; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 922-2005, a. 12.

1.3.5.D.2.1. L'exploitant d'un lieu qui est titulaire d'un permis prévu par les paragraphes *m* ou *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi est exempté, durant la durée de son permis, de l'application du paragraphe prescrivant ce permis dans un autre lieu, lorsque son permis en est un de la catégorie «sans but lucratif» et qu'il l'exploite dans plusieurs lieux.

L'exploitant doit toutefois remplir les conditions prévues au quatrième alinéa de l'article 1.3.1.3 pour l'obtention de son permis pour chaque lieu où il exploite.

D. 922-2005, a. 13.

1.3.5.D.3. (*Abrogé*).

D. 1769-92, a. 11; D. 922-2005, a. 14.

1.3.5.D.4. Le ministre peut délivrer les permis prévus aux paragraphes *m* ou *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi pour une période de moins de 12 mois dans les cas suivants:

1° lorsque la personne tenue d'être titulaire de ce permis est également tenue, pour ce même lieu ou ce même véhicule, d'être titulaire d'un permis d'établissement touristique de catégorie «restauration» prévu à l'article 4 de la Loi sur les établissements d'hébergement touristique (chapitre E-14.2) et à l'article 12 du Règlement sur les établissements touristiques (D. 747-91, 91-05-29), afin que les dates d'expiration de ces permis coïncident;

2° lorsque la personne tenue d'être titulaire de ce permis, exerce ses activités pour une période de 30 jours consécutifs ou moins.

D. 1483-93, a. 6; D. 951-96, a. 8.

§ 1.3.5.F. — *Permis d'exploitation d'usine laitière*

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.F.1. Les catégories de permis d'exploitation d'usine laitière sont les suivantes:

1° le permis de catégorie 1 qui autorise son titulaire à recevoir, au cours d'une année, au moins 1 000 000 de litres de lait;

2° le permis de catégorie 2 qui autorise son titulaire à recevoir, au cours d'une année, moins de 1 000 000 de litres de lait;

3° le permis de catégorie 3 qui autorise uniquement son titulaire à couper ou emballer du fromage, du beurre ou d'autres produits laitiers, à préparer des produits laitiers sans transformation de lait ou à traiter et à transformer exclusivement du lait autre que du lait de vache.

D. 741-2008, a. 6.

§ 1.3.5.G. — *Permis de transport de lait*

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.G.1. Le permis de transport de lait autorise son titulaire à transporter du lait de la ferme laitière à une usine laitière.

D. 741-2008, a. 6.

§ 1.3.5.H. — *Permis de distributeur laitier*

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.H.1. Les catégories de permis de distributeur laitier sont les suivantes:

1° la catégorie «distributeur-vendeur»;

2° la catégorie «distributeur-livreur».

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.H.2. Le permis de catégorie «distributeur-vendeur» autorise son titulaire à acheter du lait ou de la crème pour les revendre à la clientèle.

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.H.3. Le permis de catégorie «distributeur-livreur» autorise son titulaire à livrer du lait ou de la crème à la clientèle.

D. 741-2008, a. 6.

§ 1.3.5.I. — *Permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers*

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.I.1. Le permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers autorise son titulaire à exploiter un établissement où se fait la préparation de succédanés de produits laitiers.

D. 741-2008, a. 6.

§ 1.3.5.J. — *Permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers*

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.J.1. Le permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers autorise son titulaire à exploiter un établissement où se fait la vente en gros de succédanés de produits laitiers.

D. 741-2008, a. 6.

§ 1.3.5.K. — *Permis d'essayeur*

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.K.1. Le permis d'essayeur autorise son titulaire à effectuer la collecte de lait à la ferme laitière et à remplir les fonctions visées aux articles 11.4.1 à 11.4.3.

D. 741-2008, a. 6.

1.3.5.K.2. Le ministre délivre un permis d'essayeur à toute personne qui est titulaire d'un certificat d'essayeur délivré par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec ou de tout autre certificat reconnu équivalent par le ministre conformément à l'article 8.2 de la Loi.

D. 741-2008, a. 6.

§ 1.3.6. — *Droits et frais exigibles*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, ss. 1.3.6; D. 922-2005, a. 15.

1.3.6.1. Droits pour les permis d'abattoir: Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'un abattoir sont fixés à:

- a) 591 \$, dans le cas du permis d'abattoir A-1;
- b) 591 \$, dans le cas du permis d'abattoir A-1B;
- c) 591 \$, dans le cas du permis d'abattoir A-1P;
- d) *(paragraphe abrogé);*
- e) 591 \$, dans le cas du permis d'abattoir A-3;
- f) 591 \$, dans le cas du permis d'abattoir A-4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.6.1; D. 1819-87, a. 1; D. 336-93, a. 1; D. 725-94, a. 11; D. 922-2005, a. 16.

1.3.6.2. Droits pour les permis d'atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine: Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine sont fixés à:

- a) 591 \$, dans le cas du permis de «charcuterie générale»;
- b) *(paragraphe abrogé);*
- c) 591 \$, dans le cas du permis de «découpe et viande hachée»;
- d) 591 \$, dans le cas du permis de «préparation de pizzas»;

- e) 591 \$, dans le cas du permis de «conserves de viandes»;
- f) 591 \$, dans le cas du permis de «préparation de viandes de lièvre»;
- g) 591 \$, dans le cas du permis de «conserves de viandes de lièvre».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.6.2; D. 1819-87, a. 2; D. 336-93, a. 2; D. 725-94, a. 12; D. 922-2005, a. 17.

1.3.6.3. Droits pour les permis d'atelier d'équarrissage: Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage sont fixés à:

- a) 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «fonderie»;
- b) 490 \$, dans le cas du permis de catégorie «relais»;
- c) 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «conserverie animale»;
- d) 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «dépôt»;
- e) 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «désossement»;
- f) 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «viande crue»;
- g) 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «préparation générale»;
- h) 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «préparation spéciale»;
- i) 40 \$, dans le cas du permis de catégorie «compostage».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.6.3; D. 1819-87, a. 3; D. 336-93, a. 3; D. 1122-2004, a. 4; D. 922-2005, a. 18.

1.3.6.4. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un premier permis de récupération de viandes non comestibles sont fixés à 410 \$ et pour tout permis additionnel à 124 \$.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.6.4; D. 1819-87, a. 4; D. 336-93, a. 4; D. 477-2010, a. 1.

1.3.6.5. Droits pour le permis d'établissement de préparation de produits marins: Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'un établissement de préparation de produits marins sont fixés à:

- 1° 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «salage et séchage», «salage ou séchage»;
- 2° 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «frais, congelés ou semi-conserves»;
- 3° 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «atelier de conditionnement»;
- 4° 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «atelier de saurissage»;
- 5° 591 \$, dans le cas du permis de catégorie «atelier d'esturgeons».

D. 1055-82, a. 6; D. 397-88, a. 6; Erratum, 1988 G.O. 2, 5687; D. 1131-92, a. 3; D. 336-93, a. 5; D. 922-2005, a. 19.

1.3.6.6. Droits pour le permis de conserverie de produits marins: Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'une conserverie de produits marins sont fixés à 591 \$.

D. 1055-82, a. 6; D. 397-88, a. 7; D. 336-93, a. 6; D. 922-2005, a. 20.

1.3.6.7. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine prévus par l'article 1.3.5.B.1 sont fixés à:

- 1° 341 \$, pour le permis de catégorie «préparation générale»;
- 2° 262 \$, pour le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid»;
- 3° 37 \$, pour le permis de catégorie «sans but lucratif»;
- 4° 37 \$, pour la première journée d'activité et 9 \$ supplémentaires par jour pour chaque jour qui suit, pour le permis de catégorie «événements spéciaux».

Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur prévue à l'article 1.3.5.C.1 sont fixés à:

- 1° 341 \$, pour le permis de catégorie «préparation générale sans buffet»;
- 2° 524 \$, pour le permis de catégorie «préparation générale avec buffet»;
- 3° 262 \$, pour le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid sans buffet»;
- 4° 524 \$, pour le permis de catégorie «maintenir chaud ou froid avec buffet»;
- 5° 37 \$, pour le permis de catégorie «sans but lucratif»;
- 6° 37 \$, pour la première journée d'activité et 9 \$ supplémentaires par jour pour chaque jour qui suit, pour le permis de catégorie «événements spéciaux».

Les droits prévus aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa et 1 et 3 du deuxième alinéa sont augmentés de 13 \$ par unité de maintien chaud ou froid telle que définie au paragraphe *k* du premier alinéa de l'article 1.1.1, dont le nombre excède 5 et qui contient des aliments offerts aux consommateurs en libre-service dans un lieu ou véhicule visé au présent article.

D. 1573-91, a. 11; D. 1769-92, a. 12; D. 951-96, a. 9; D. 922-2005, a. 21, 30 et 31.

1.3.6.7.1. *(Non en vigueur)*

D. 1305-93, a. 14.

1.3.6.7.2. *(Non en vigueur)*

D. 1305-93, a. 14.

1.3.6.7.3. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation d'usine laitière sont fixés à:

- 1° 927 \$ pour un permis de catégorie 1;
- 2° 185 \$ pour un permis de catégorie 2;
- 3° 185 \$ pour un permis de catégorie 3.

D. 741-2008, a. 7.

1.3.6.7.4. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis de transport de lait sont fixés à:

- 1° 23 \$ pour chaque véhicule de transport de lait en bidon;
- 2° pour chaque véhicule ou chaque citerne et selon leur capacité de chargement:
 - a) 99 \$ pour une capacité de chargement d'au plus 16 000 litres;
 - b) 134 \$ pour une capacité de chargement de 16 001 à 24 000 litres;
 - c) 165 \$ pour une capacité de chargement de 24 001 litres et plus.

D. 741-2008, a. 7.

1.3.6.7.5. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis de distributeur laitier sont fixés à:

- 1° 30 \$ pour un permis de catégorie «distributeur-vendeur»;
- 2° 15 \$ pour un permis de catégorie «distributeur-livreur».

D. 741-2008, a. 7.

1.3.6.7.6. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers sont fixés à 920 \$.

D. 741-2008, a. 7.

1.3.6.7.7. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation d'établissement de vente en gros de succédanés de produits laitiers sont fixés à 92 \$.

D. 741-2008, a. 7.

1.3.6.7.8. Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'essayeur sont fixés à 45 \$.

D. 741-2008, a. 7.

1.3.6.8. À compter du 1^{er} avril 1997, les droits et frais exigibles prévus à la sous-section 1.3.6 sont indexés au 1^{er} avril de chaque année selon l'évolution de l'indice d'ensemble des prix à la consommation pour le Canada pour la période de 12 mois se terminant le 30 septembre de l'année précédente. Cette évolution est calculée à partir du ratio de l'indice pour la période mentionnée précédemment sur l'indice pour la période qui précède cette dernière. L'indice pour une période est la moyenne des indices mensuels publiés par Statistique Canada. Ces droits et frais sont diminués au dollar le plus près s'ils comprennent une fraction inférieure à 0,50 \$; ils sont augmentés au dollar le plus près s'ils comprennent une fraction égale ou supérieure à 0,50 \$.

Le ministre informe le public du résultat de l'indexation faite en vertu du présent article dans la Partie 1 de la *Gazette officielle du Québec* et, s'il le juge approprié, par tout autre moyen.

D. 1573-91, a. 11; D. 1769-92, a. 13; D. 336-93, a. 7; D. 1305-93, a. 15; D. 1483-93, a. 7; D. 951-96, a. 10; D. 922-2005, a. 22 et 29.

1.3.6.9. Le titulaire d'un permis ne peut obtenir le remboursement en tout ou en partie des droits exigibles versés pour sa délivrance ou son renouvellement.

Une personne qui demande la délivrance d'un permis ne peut obtenir le remboursement en tout ou en partie des frais versés pour l'ouverture d'un dossier.

D. 1573-91, a. 11; D. 922-2005, a. 23.

1.3.6.10. Lorsqu'un exploitant est tenu de détenir, pour un même établissement, plus d'un permis visé aux sous-sections 1.3.2, 1.3.3, 1.3.4 ou 1.3.5.A, les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement de ces permis sont ceux prévus à la sous-section 1.3.6 pour le permis dont les droits sont les plus élevés et de 262 \$ pour chacun des autres permis.

D. 336-93, a. 8; D. 922-2005, a. 24.

1.3.6.11. Les droits exigibles pour les permis délivrés pour une période de moins de 12 mois en vertu du paragraphe 1 de l'article 1.3.5.D.4 sont proportionnels à la durée de la période de validité du permis et se calculent en divisant par 12 les droits déterminés aux articles 1.3.6.7 et 1.3.6.8 et en multipliant le chiffre ainsi obtenu par le nombre de mois que comporte la durée de la période de validité du permis.

D. 1483-93, a. 8; D. 951-96, a. 11.

1.3.6.12. Les frais d'ouverture de dossier de demande de permis sont de 133 \$ pour chaque demande de permis. Toutefois, ces frais ne sont que de 133 \$ lorsqu'une demande vise la délivrance de plus d'un permis.

Malgré le premier alinéa, aucun frais d'ouverture de dossier n'est exigible pour les demandes de permis visés aux paragraphes 3 et 4 de l'article 1.3.5.B.1, aux paragraphes 3 et 4 de l'article 1.3.5.C.1, au paragraphe 2 de l'article 1.3.5.H.1 et à l'article 1.3.5.K.1.

D. 922-2005, a. 25; D. 741-2008, a. 8.

§ 1.3.7. — *Autorisation à un exploitant d'utiliser l'estampille dans un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou dans une conserverie de viandes*

1.3.7.1. Demande d'autorisation: L'exploitant visé au deuxième alinéa de l'article 6.5.2.6 peut soumettre au ministre, avec sa demande de permis ou de renouvellement de permis, une demande à l'effet d'être autorisé par le ministre à utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.7.1.

1.3.7.2. Autorisation d'utiliser l'estampille: Le ministre autorise l'utilisation de cette estampille ou de l'emballage, de l'étiquette ou de la vignette portant sa reproduction si l'exploitant remplit les conditions suivantes:

a) obtient la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation conformément aux articles 10 et 11 de la Loi;

b) respecte les normes de construction et d'équipement prévues aux sous-sections 6.3.3 à 6.3.5 sans se restreindre uniquement au respect de celles visées aux articles 6.3.3.13, 6.3.4.5 et 6.3.5.11.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.7.2.

1.3.7.3. Suspension ou annulation de l'autorisation: Le ministre peut suspendre ou annuler l'autorisation prévue à l'article 1.3.7.2 dans le cas où l'exploitant:

a) ne détient plus de permis d'exploitation en vigueur;

b) ne respecte plus les normes visées au paragraphe *b* de l'article 1.3.7.2; ou

c) contrevient à la Loi ou au présent règlement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.7.3.

1.3.7.4. Droit aux représentations et avis motivé: Le ministre doit, avant de prononcer la suspension ou l'annulation de l'autorisation prévue à l'article 1.3.7.2, donner à l'exploitant l'occasion de soumettre ses

représentations. Il doit aussi notifier par écrit sa décision, en la motivant, à l'exploitant dont il suspend ou annule l'autorisation.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.3.7.4.

SECTION 1.4

RÈGLES SANITAIRES

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.1; D. 1573-91, a. 12.

1.4.2. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.2; D. 725-94, a. 1.

1.4.3. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.3; D. 725-94, a. 1.

1.4.4. Le local, l'aire, l'équipement, le matériel ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits aux fins de vente, d'exercice de l'activité de restaurateur ou de fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits doit servir exclusivement à la préparation de produits.

La préparation de produits aux fins visées au premier alinéa doit en outre se faire ailleurs que dans une cuisine domestique, dans l'un ou l'autre des cas suivants:

- 1° lorsque la préparation de produits est effectuée aux fins de vente en gros;
- 2° lorsque la préparation de produits est effectuée dans une quantité supérieure à 100 kg/mois;
- 3° lorsqu'il s'agit de produits laitiers autres que ceux visés à l'article 11.1.3 ou de succédanés de produits laitiers.

Le présent article ne s'applique pas aux personnes visées à l'article 1.3.5.C.5.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.4.4; D. 1573-91, a. 13; D. 741-2008, a. 9.

SECTION 1.5

FRAUDES ET INFRACTIONS

1.5.1. Prohibition de tromper: Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit:

a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit;

b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit;

c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit;

d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.5.1.

1.5.2. Falsification et manoeuvres prohibées: Est prohibée toute falsification ou tentative de falsification du produit, toute modification frauduleuse de la composition, de la qualité ou de la quantité du produit, toute opération ou manoeuvre tendant à masquer la mauvaise qualité du produit, à le présenter sous une apparence trompeuse ou à fausser le résultat du pesage, mesurage, dosage ou de l'analyse du produit, de même que toute indication frauduleuse tendant à faire croire à une opération exacte ou à un contrôle officiel qui n'a pas eu lieu.

Est également prohibée la détention ou la mise en vente ou en circulation, de moyens propres à effectuer telle falsification, modification, opération, manoeuvre ou indication.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 1.5.2.

CHAPITRE 2

LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

SECTION 2.1

LIEUX ET VÉHICULES

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec 2.1; D. 1573-91, a. 14.

2.1.1. Les articles 2.1.2 à 2.1.5 s'appliquent à tout lieu ou véhicule où se fait la préparation ou la détention de produits en vue de la vente, de la distribution ou de la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits et à tout lieu où est exercée l'activité de restaurateur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.1; D. 1573-91, a. 15.

2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.2; D. 1573-91, a. 16; D. 725-94, a. 1; D. 477-2010, a. 9.

2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

D. 1573-91, a. 17.

2.1.2.2. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à 1 m du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

D. 1573-91, a. 17.

2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer:

- 1° d'eau potable courante chaude et froide;
- 2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.

La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.3; D. 1573-91, a. 18.

2.1.3.1. L'eau utilisée pour la préparation et la conservation des aliments ainsi que pour le lavage des équipements entrant en contact direct avec les produits doit être de l'eau potable.

Dans le cas de la glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, elle doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage.

D. 1573-91, a. 18; D. 1187-2011, a. 4.

2.1.3.2. Le lieu ou le véhicule doit être pourvu des installations, locaux ou compartiments nécessaires pour y maintenir les températures prescrites à l'article 1.4.1 et l'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C.

Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.

D. 1573-91, a. 18.

2.1.3.3. Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détrit.

Ces récipients doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.

D. 1573-91, a. 18.

2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau:

- 1° qui ne peut être corrodé;
- 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;
- 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
- 4° non absorbant et imperméable;
- 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.4; D. 1573-91, a. 19; D. 725-94, a. 13.

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits:

- 1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillies;
- 2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;
- 3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.5; D. 1573-91, a. 20; D. 725-94, a. 14.

2.1.6. Marché public: Les locaux et le matériel d'un établissement de marché public, dont l'exploitant met des emplacements à la disposition de vendeurs de produits, doivent être propres et ce marché doit comprendre:

- a) un réseau d'eau potable, chaude et froide, sous pression;
- b) un réseau d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être curable et conçu sur le mode séparatif, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphonides, grilles de protection et intercepteur de solides;
- c) des locaux sanitaires comportant des lavabos, distributeurs de savon liquide, dispositifs pour essuyer ou assécher, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel;
- d) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Dans le cas où des étals de viandes ou d'aliments carnés y sont installés, l'établissement de marché public, en plus d'être assujéti aux sous-sections 6.4.1 et 6.7.1, doit également comprendre:

a) des postes d'eau chaude et d'eau froide installés et aménagés, à chaque étal, de façon à permettre le lavage ou le nettoyage sous pression des locaux, du matériel et des emplacements, outils ou instruments de travail;

b) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.1.6.

SECTION 2.2

OPÉRATIONS

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.1; D. 1573-91, a. 21.

2.2.2. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.2; D. 725-94, a. 1.

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;

2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;

3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;

4° (*paragraphe abrogé*);

5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;

6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.3; D. 1573-91, a. 22; D. 741-2008, a. 10.

2.2.3.1. Toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 doit:

1° être exempte de toute maladie contagieuse transmissible par les produits;

2° être exempte de toute lésion cutanée infectée;

3° si elle a une lésion cutanée non infectée ouverte, porter un pansement propre et imperméable;

4° si la lésion visée au paragraphe 3 se trouve sur la main, au poignet ou à l'avant-bras, porter un gant propre, imperméable et suffisamment long pour recouvrir intégralement le pansement recouvrant celle-ci et ce gant doit être jeté à chaque fois qu'il est enlevé.

D. 741-2008, a. 11.

2.2.3.2. Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule visé à l'article 33 de la Loi est interdit.

L'interdiction prévue au premier alinéa ne s'applique pas aux personnes qui travaillent dans un atelier d'équarrissage.

D. 741-2008, a. 11.

2.2.3.3. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27) ou par la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, c. 28) ou qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site, à l'adresse <http://www.inspection.gc.ca>.

D. 741-2008, a. 11.

2.2.4. Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.4; D. 1573-91, a. 23; D. 725-94, a. 15.

2.2.4.1. L'exploitant d'un lieu ou d'un véhicule où se fait la préparation de produits destinés à la consommation humaine en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.4.2. Outre celle prévue à l'article 2.2.4.1, l'exploitant doit respecter l'une des obligations suivantes:

1° s'assurer de la présence dans le lieu ou véhicule, durant les heures où il exerce ses activités, de la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou d'au moins un membre de son personnel titulaire d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire;

2° s'assurer qu'au moins 10% des membres de son personnel affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.4.3. L'exploitant visé à l'article 2.2.4.1 doit tenir un registre dans lequel il inscrit le nombre de membres de son personnel affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la

salubrité alimentaires dans ce lieu ou véhicule, ainsi que le nom de ceux qui sont titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire.

Il doit conserver ce registre dans le lieu de l'exploitation tant que ces personnes sont membres de son personnel et 12 mois après qu'elles ont cessé de l'être.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.4.4. La formation de manipulateur d'aliments doit être d'une durée minimale de 6 heures et porter sur les sujets suivants:

- 1° les risques microbiologiques, physiques et chimiques reliés à l'hygiène et à la salubrité alimentaires;
- 2° les températures de conservation des aliments;
- 3° la provenance des aliments;
- 4° l'étiquetage des aliments;
- 5° les méthodes de travail permettant d'éviter la contamination des aliments;
- 6° les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou les équipements qui sont en contact avec les aliments;
- 7° les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et des équipements;
- 8° les sources environnementales de contamination des aliments.

Une attestation de formation de manipulateur d'aliments est délivrée à la personne qui obtient une note d'au moins 60% à l'examen élaboré par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.4.5. La formation de gestionnaire d'établissement alimentaire doit être d'une durée minimale de 12 heures et porter, outre ceux énumérés au premier alinéa de l'article 2.2.4.4, sur les sujets suivants:

- 1° l'analyse et l'évaluation des risques;
- 2° la gestion des risques, notamment par la mise en place de procédures appropriées;
- 3° les normes législatives et réglementaires relatives à l'hygiène et à la salubrité alimentaires;
- 4° l'élaboration d'activités de formation continue en regard des règles d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire est délivrée à la personne qui obtient une note d'au moins 60% à l'examen élaboré par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.4.5.1. Est réputée titulaire d'une attestation prévue au deuxième alinéa de l'article 2.2.4.4 ou de l'article 2.2.4.5, toute personne titulaire d'une attestation de qualification équivalente à celle acquise par la formation décrite au premier alinéa de ces articles délivrée ou reconnue par un ministère ou un organisme gouvernemental ailleurs au Canada.

D. 1187-2011, a. 5.

2.2.4.6. La personne qui échoue à l'examen prévu au deuxième alinéa de l'article 2.2.4.4 ou de l'article 2.2.4.5 peut, dans les 90 jours de la date de réception de l'avis de son échec, le reprendre sans devoir suivre à nouveau la formation prévue au premier alinéa de ces articles.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.4.7. Est exemptée de la formation prévue au premier alinéa de l'article 2.2.4.4 ou de l'article 2.2.4.5 la personne qui présente à l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec une demande écrite à cet effet en y indiquant son nom, son adresse, son numéro de téléphone ainsi que la formation visée par la demande et en y joignant les documents établissant l'un des faits suivants:

1° elle a suivi une formation par laquelle elle a acquis des connaissances équivalentes à celles transmises par la formation décrite au premier alinéa de l'article 2.2.4.4 ou de l'article 2.2.4.5;

2° elle possède une expérience de travail dans le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou dans la préparation d'aliments d'au moins 2 années, pour l'attestation de formation de manipulateur d'aliments ou d'au moins 3 années, pour l'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

La personne visée au premier alinéa doit obtenir une note d'au moins 60% à l'examen élaboré par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec. Si elle échoue à l'examen, elle est assujettie à l'article 2.2.4.4 ou à l'article 2.2.4.5.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.4.8. La personne responsable d'un service de garde éducatif en milieu familial au sens de la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance (chapitre S-4.1.1), celle responsable d'une ressource intermédiaire ou d'une ressource de type familial visée à l'article 302 ou à l'article 310 de la Loi sur les services de santé et les services sociaux (chapitre S-4.2) ainsi que celle qui exploite une résidence privée pour aînés visée à l'article 346.0.1 de cette loi sont exemptées de l'application des articles 2.2.4.1 à 2.2.4.3, si elles accueillent au plus 9 personnes.

Toutefois, ces personnes doivent confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans le lieu où elles exercent leurs activités à une personne qui a suivi une formation d'une durée de 3 heures 30 minutes dispensée par une personne autorisée au sens du paragraphe *f* du premier alinéa de l'article 1 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) portant sur les sujets suivants:

- 1° les températures de conservation des aliments;
- 2° les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments;
- 3° les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou les équipements qui sont en contact avec les aliments;
- 4° les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et des équipements;
- 5° les sources environnementales de contamination des aliments.

Elles doivent aussi respecter l'une des obligations suivantes:

1° s'assurer de la présence de la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou d'au moins un membre de son personnel qui a suivi la formation décrite au deuxième alinéa dans le lieu où il exerce ses activités durant les heures où s'y effectue la préparation d'aliments ou le lavage ou le nettoyage du matériel et des équipements qui sont en contact avec les aliments;

2° s'assurer qu'au moins 10% des membres de son personnel affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements qui sont en contact avec les produits, y compris la

personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans ce lieu, ont suivi la formation décrite au deuxième alinéa.

Les deuxième et troisième alinéas ne s'appliquent pas à la personne responsable d'une ressource intermédiaire ou d'une ressource de type familial ni à celle qui exploite une résidence privée pour aînés si celles-ci accueillent moins de 4 personnes.

Est réputée avoir suivi la formation prévue par le deuxième alinéa, toute personne titulaire d'une attestation de qualification équivalente délivrée ou reconnue par un ministère ou un organisme gouvernemental ailleurs au Canada.

D. 454-2008, a. 2; D. 1187-2011, a. 6.

2.2.4.9. Le titulaire d'un permis visé au paragraphe *k.1* ou *k.2* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ou au paragraphe 4 de l'article 1.3.5.B.1 ou de l'article 1.3.5.C.1, la personne visée à l'article 1.3.5.B.5 ainsi que l'exploitant d'un établissement agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)) sont exemptés de l'application des articles 2.2.4.1 à 2.2.4.3.

D. 454-2008, a. 2.

2.2.5. Registre des opérations: Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer:

- a) la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;
- b) la date de leur achat ou réception et, dans le cas des mollusques bivalves marins vivants et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot;
- c) les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entrepositaire ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

Dans le cas où les mollusques bivalves marins d'un même lot ont subi une dépuración, les registres et pièces justificatives doivent de plus indiquer la date du retrait de ces mollusques de la zone ou du secteur de zone dans lequel ces mollusques se trouvaient avant la dépuración, la date du début et celle de la fin de la dépuración ainsi que, s'il y a lieu, la zone ou le secteur de zone dans lequel ces mollusques ont été dépurés.

Dans le cas où les mollusques bivalves marins d'un même lot sont maintenus vivants ou conditionnés en vivier, les registres et pièces justificatives doivent indiquer la date du début et celle de la fin du séjour ou du conditionnement en vivier et la provenance de l'eau dans laquelle les mollusques sont maintenus vivants ou conditionnés.

Dans le cas du titulaire d'un permis prescrit au paragraphe *c* ou *d* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, l'inscription des nom et adresse du fournisseur peut se faire sur des factures tenant lieu de registres dans le cas des viandes non comestibles autres que celles visées au paragraphe A ou des carcasses visées au sous-paragraphe *b* du paragraphe B de l'article 7.1.1.

Pour l'application du présent règlement, un lot de mollusques bivalves marins vivants est constitué de mollusques d'une seule espèce qui proviennent d'une même zone ou d'un même secteur de zone, ont été cueillis ou récoltés à une même date et, le cas échéant, ont été dépurés aux mêmes dates dans les eaux d'une même zone ou d'un même secteur de zone et, le cas échéant encore, ont subi aux mêmes dates le même traitement ou conditionnement.

De plus, la zone ou le secteur de zone correspond aux zones ou secteurs de zone délimités dans le Règlement de pêche du Québec (1990) (DORS/90-214).

Pour l'application du présent règlement, à l'exception du présent article, la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte s'entend de la zone ou du secteur de zone dans lequel les mollusques ont baigné immédiatement avant d'être cueillis ou récoltés qu'ils y aient ou non été transportés à des fins de déuration.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.5; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 403-99, a. 1; D. 477-2010, a. 1.

2.2.6. De plus, dans le cas de l'entreposeur, du courtier en alimentation ou du détaillant approvisionnant un restaurateur et de toute personne tenue de se munir d'un permis, ces registres et pièces justificatives doivent indiquer:

- a) la nature et la quantité des produits vendus ou livrés;
- b) la date de leur vente ou livraison;
- c) les nom et adresse du destinataire.

Dans le cas de l'entreposeur, ces registres doivent indiquer également le numéro de lot d'où proviennent les produits livrés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.6.

2.2.7. Dans le cas du détaillant ou du restaurateur, les factures peuvent tenir lieu de registres ou pièces justificatives à condition de contenir les mêmes indications que celles requises par les articles 2.2.5 et 2.2.6.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.7.

2.2.8. Ces registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant 1 an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.2.8.

2.2.9. Les articles 2.2.5 à 2.2.8 et 3.3.3 ne s'appliquent pas au titulaire d'un permis visé à l'article 8.2 ou aux paragraphes *k.1* à *k.4* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi.

D. 741-2008, a. 12.

SECTION 2.3

VÉHICULES

2.3.1. État du véhicule: Tout véhicule lorsqu'il est affecté au transport d'un aliment doit en tout temps, être adapté à cet usage et maintenu dans un état d'entretien, de propreté et de salubrité convenant à la nature du produit transporté.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.3.1.

2.3.2. (*Abrogé.*)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.3.2; D. 725-94, a. 1.

2.3.3. (*Abrogé.*)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.3.3; D. 725-94, a. 1.

2.3.4. Prohibition: Est prohibé le transport d'un produit qui n'est pas conditionné, emballé et marqué conformément aux normes prescrites, ou dont le récipient ou l'emballage est défectueux ou mal fermé.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.3.4.

2.3.5. Opérations prohibées: Est prohibé le dépôt ou le transvasement du produit sur la voie publique ou à proximité de cette voie ou dans un endroit exposé au soleil ou aux conditions atmosphériques, ou qui n'est pas à l'abri de toute cause de pollution, de contamination ou de dépréciation pour le produit, le récipient ou l'emballage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.3.5.

2.3.6. Inscriptions: Tout véhicule affecté à la vente et à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant ou d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation, doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 8 cm de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant les nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 2.3.6; D. 725-94, a. 1.

CHAPITRE 3

CONDITIONNEMENT ET VENTE

SECTION 3.1

DÉNOMINATION ET COMPOSITION

3.1.1. Dénomination: La dénomination appliquée au produit doit indiquer la nature exacte de ce produit et être applicable à tout produit présentant des caractères analogues. Elle doit être précise et ne prêter à aucune équivoque.

Dans le cas d'un produit artificiel, synthétique, de fantaisie ou d'imitation, la dénomination doit être propre à distinguer nettement celui-ci d'un produit dont il existe un type défini, naturel ou fixé par l'usage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.1; D. 725-94, a. 1.

3.1.2. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.2; D. 725-94, a. 1.

3.1.3. Qualificatifs réservés: Les qualificatifs suivants et toute mention équivalente sont exclusivement réservés:

a) «pasteurisé»: à un produit qui, par un procédé loyal et approprié, est débarrassé de microbes pathogènes et est maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

b) «stérilisé»: à un produit qui, par un procédé loyal et approprié, est débarrassé de tout microbe vivant et est maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

c) «homogénéisé»: à un produit qui, par un procédé loyal et approprié, est uniformisé et stabilisé dans toutes ses parties et maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

d) «congelé»: à un produit qui a subi, dans toutes ses parties, un abaissement de température en dessous de son point de congélation et est maintenu en cet état jusqu'à sa livraison au consommateur;

e) «surgelé» ou «congelé ultra rapidement»: à un produit répondant à toutes les conditions qu'impose l'application de la technique dite «de congélation ultra rapide» aux divers stades, depuis la récolte ou préparation jusqu'à la livraison au consommateur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.3.

3.1.4. Composition, particularités: La composition et les particularités du produit doivent être conformes à celles alors prévues pour ce produit sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prévision, à celles alors prévues pour ce produit sous le régime de la Loi des aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)) ou de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9). Il en est de même de la dénomination et de toute mention qui l'accompagne.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.4.

3.1.5. Substance prohibée: Ne doit être présente dans ou sur un produit, ni entrer dans sa composition ou servir à sa préparation, aucune substance dont la présence, l'addition ou l'utilisation est alors prohibée sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prohibition, est alors prohibée sous le régime de la Loi des aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)) ou de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.5.

3.1.6. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.1.6; D. 725-94, a. 1.

3.1.7. Antimicrobiens: Le miel et tout produit à base de miel doivent être exempts de sulfathiazole (*para-aminobenzène-sulfonamido*)-2 thiazole, de ses sels ou dérivés.

D. 845-87, a. 1.

SECTION 3.2

RÉCIPIENTS ET EMBALLAGES

3.2.1. Règle fondamentale: Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.

Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.2.1; D. 725-94, a. 1.

3.2.2. Mesurage: Le mesurage du produit doit se faire au moyen d'un instrument de mesure exact et précis.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.2.2; D. 725-94, a. 16.

3.2.3. Le récipient renfermant des conserves doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement, trace de fuites ou autre signe extérieur susceptible de correspondre à une altération du produit.

Ce récipient doit renfermer seulement la quantité maximale de produit qu'il est possible d'y introduire sans altérer l'aspect, la qualité ou la conservation du produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.2.3; D. 725-94, a. 1.

3.2.4. Matériaux de bouchage, pellicules et matières enveloppantes: Les matériaux de bouchage des bouteilles doivent être neufs, sauf s'ils sont de verre ou aussi résistants et faciles à nettoyer que le verre, et être bactériologiquement propres.

Il en est de même des papiers, pellicules, tissus, enduits, matières plastiques, boyaux, vessies et autre matières analogues servant à envelopper, couvrir ou protéger le produit, des sacs ou emballages de papier, de tissu, de matière plastique ou transparente.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.2.4.

SECTION 3.3

INDICATIONS ET MARQUES

3.3.1. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.1; D. 725-94, a. 1.

3.3.2. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.2; D. 725-94, a. 1.

3.3.2.1. Tout lot de mollusques bivalves marins vivant doit, lors de son transport entre la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et le lieu où il sera traité ou conditionné en vue de la vente, être déposé dans un contenant, récipient ou emballage muni d'une étiquette ou d'une inscription précisant l'espèce, la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et le nom du cueilleur ou du mariculteur afférents à ce lot.

Ces informations doivent être en caractères indélébiles, très lisibles et apparents.

D. 403-99, a. 2.

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient:

a) les inscriptions nécessaires pour révéler:

i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;

ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur;

iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;

b) *(paragraphe abrogé).*

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusques ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.3; D. 725-94, a. 17; D. 403-99, a. 3.

3.3.4. Inscription à l'étalage: À l'étalage d'un commerce de vente au détail, le produit, son emballage ou récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits identiques doit porter une inscription qui fait mention:

- a) de la dénomination du produit, lorsqu'il peut y avoir incertitude sur la nature exacte de celui-ci;
- b) de l'indication de l'origine du produit, dans le cas d'un produit agricole qui présente de l'analogie avec un produit agricole du Québec et ne vient pas du Québec;
- c) (*paragraphe abrogé*);
- d) de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte afférentes à un même lot pour les mollusques bivalves marins vivants commercialisés en vrac.

De plus, lorsqu'ils sont commercialisés en vrac, les mollusques bivalves marins vivants du lot exposé doivent tous être du même lot.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.4; D. 1055-82, a. 7; D. 725-94, a. 1; D. 403-99, a. 4.

3.3.5. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.5; D. 725-94, a. 1.

3.3.6. Indication de l'origine: L'indication de l'origine d'un produit agricole se fait par l'inscription du nom du pays d'origine ou s'il s'agit d'un produit canadien, du mot «Canada» ou du nom de la province d'origine ou d'une expression ou désignation équivalente.

Le mot «Québec» est exclusivement réservé aux produits agricoles du Québec.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.6.

3.3.7. Indications prohibées: Est interdite toute indication ou marque relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, une garantie, une loi ou un règlement, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Est également interdite, sauf dans le commerce pharmaceutique, toute indication de propriétés curatives ou préventives au sujet du produit, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique,

à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par une loi ou un règlement, doit être utilisée ou se faire uniquement selon la manière et dans les conditions stipulées par cette loi ou ce règlement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.7.

3.3.8. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.3.8; D. 725-94, a. 1.

3.3.9. Toute mention du prix du pain est interdite ailleurs que sur l'emballage de ce dernier ou sur le comptoir d'étalage utilisé pour la vente. Ce comptoir doit être situé à l'intérieur de l'établissement.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux pains pesant individuellement 170 g ou moins.

D. 1483-93, a. 10.

3.3.10. La publicité commerciale sur le don du pain est interdite.

D. 1483-93, a. 10.

SECTION 3.4

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE ET CANTINE AMBULANTE

3.4.1. Site: Un distributeur automatique d'aliments doit être installé dans un endroit salubre et propre.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.1; D. 725-94, a. 18.

3.4.2. Inscription: L'exploitant de l'appareil doit inscrire sur l'appareil, sur la face à la vue du public, ses nom et adresse ainsi que la nature de tout aliment que l'appareil contient pour distribution et qui n'est pas visible par l'acheteur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.2.

3.4.3. État d'entretien: L'exploitant doit vider l'appareil dès qu'il est hors d'usage. Le nettoyage de l'appareil doit être effectué à chaque recharge.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.3.

3.4.4. Protection de l'appareil: Toutes les surfaces d'un distributeur automatique en contact avec un aliment doivent être inaccessibles au public et protégées contre les saletés de l'air ambiant par des filtres ou enceintes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.4.

3.4.5. Denrées préemballées: Un distributeur automatique d'aliments ne doit débiter que des denrées incluses dans des emballages, boîtes ou sachets individuels.

Lorsque les denrées ne sont pas enveloppées, l'appareil doit être aménagé de façon à empêcher leur souillure.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.5.

3.4.6. La tuyauterie de distribution ne doit pas permettre l'accumulation de résidus.

Lorsque l'appareil est destiné à distribuer des boissons froides, l'ensemble de l'installation de distribution doit être inclus dans un équipement frigorifique maintenant en permanence la température entre 0 °C et 4 °C sauf pour le contenant d'un concentré de jus de fruits non fermentescible destiné à la dilution et pour le contenant de gaz carbonique.

L'appareil doit être muni de gobelets individuels placés dans un compartiment à l'abri des pollutions; un dispositif doit permettre au consommateur de se servir sans souiller les gobelets en réserve. Un récipient doit être prévu près pour recueillir les gobelets après usage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.6; D. 725-94, a. 1.

3.4.7. Cantine ambulante: Un véhicule de fourniture d'aliments connu sous l'appellation générique de «cantine mobile ou ambulante» doit être pourvu:

a) d'un lavabo alimenté d'eau chaude et d'eau froide, d'une excellente qualité hygiénique, bactériologique et chimique, en quantité suffisante pour permettre aux manipulateurs d'aliments de se tenir propres ainsi que l'équipement et les ustensiles qu'ils utilisent;

b) de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles placés dans des distributeurs automatiques;

c) d'un réfrigérateur mécanique pour les aliments périssables;

d) d'un réservoir pour les eaux usées;

e) d'un contenant à déchets étanche et fermé;

f) d'un thermomètre et d'un thermostat dans le compartiment froid et dans le compartiment chaud.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.7.

3.4.8. Véhicule: Le véhicule servant de cantine ambulante ou mobile doit être utilisé exclusivement pour le transport et la vente d'aliments.

Il doit être couvert, fermé et recouvert d'un matériau inaltérable, lisse, dur et lavable.

Si le service se fait à l'intérieur du véhicule, seul le préposé peut y pénétrer.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.8.

3.4.9. Aliments débités: Les aliments et les ustensiles destinés et servis au consommateur à partir d'une cantine mobile ou ambulante doivent être préparés, enveloppés et emballés hermétiquement et séparément en portions individuelles dans un atelier de préparation d'aliments avant d'être mis à bord du véhicule.

Ces aliments et ustensiles doivent être servis au consommateur dans leur emballage d'origine, sauf tout aliment à l'état liquide conservé en vrac et servi au moyen d'un distributeur automatique.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.9.

3.4.10. Aliments carnés: Tout aliment carné détenu ou conservé dans une cantine mobile ou fourni par un distributeur automatique doit avoir été préparé et emballé dans un atelier exploité conformément au présent règlement et servant exclusivement à ces fins.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.10.

3.4.11. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 3.4.11; D. 725-94, a. 1.

CHAPITRE 4

(Abrogé)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, c. 4; D. 477-2010, a. 10.

SECTION 4.1

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 4.1; D. 477-2010, a. 10.

4.1.1. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, c. 4; R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.1; D. 725-94, a. 19; D. 477-2010, a. 10.

4.1.2. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.2; D. 1825-93, a. 1; D. 477-2010, a. 10.

4.1.3. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.3; D. 477-2010, a. 10.

4.1.4. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.4; D. 477-2010, a. 10.

4.1.5. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.5; D. 1825-93, a. 2; D. 477-2010, a. 10.

4.1.6. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.6; D. 1825-93, a. 2; D. 477-2010, a. 10.

4.1.7. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.7; D. 1825-93, a. 2; D. 477-2010, a. 10.

4.1.8. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.8; D. 1825-93, a. 2; D. 477-2010, a. 10.

4.1.9. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.9; D. 1825-93, a. 2; D. 477-2010, a. 10.

4.1.10. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 4.1.10; D. 1825-93, a. 2; D. 477-2010, a. 10.

CHAPITRE 5

OEUFS EN COQUILLE ET OEUFS TRANSFORMÉS

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, c. 5; D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES SUR LES OEUFS EN COQUILLE

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 5.1; D. 591-90, a. 1.

5.1.1. Dans les sections 5.1 à 5.4, on entend par:

«boîte»: un emballage de 15 douzaines d’oeufs;

«caillot sanguin»: une petite tache de sang sur le jaune ou dans l’albumen d’un oeuf;

«caisse»: un emballage de 30 douzaines d’oeufs;

«calibre»: les calibres «Extra-Gros», «Gros», «Moyen», «Petit» ou «Très-petit» tels qu’établis à l’annexe 5.B;

«carton»: un emballage d’oeufs avec un compartiment pour chaque oeuf;

«carton alvéolé»: un plateau de 30 oeufs avec un compartiment pour chaque oeuf;

«catégorie»: les catégories «Canada A», «Canada B», ou «Canada C» telles qu’établies à l’annexe 5.A.;

«colorant»: tout additif alimentaire autorisé comme colorant pour aliment conformément aux normes du titre 16 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870);

«contenant»: une boîte, une caisse ou un carton conçus spécifiquement pour les oeufs;

«eau potable»: l’eau conforme aux normes de qualité prescrites par le Règlement sur la qualité de l’eau potable (chapitre Q-2, r. 40);

«mirage»: l’examen de l’état intérieur d’un oeuf en le tournant ou le faisant tourner devant ou au-dessus d’une source lumineuse artificielle qui en illumine le contenu;

«oeuf»: l’oeuf en coquille produit par une poule domestique;

«poste de classement»: un établissement où l’on effectue le lavage, le mirage, le calibrage ou l’emballage des oeufs ou le marquage de leurs contenants et où s’effectue, le cas échéant, le marquage des oeufs;

«poule domestique»: la femelle de l’espèce «Gallus domesticus»;

«producteur»: la personne qui expédie, transporte, vend ou distribue des oeufs produits exclusivement sur sa ferme ou dans un poulailler qu’elle a loué;

«saleté»: toute matière étrangère qui adhère à la surface de la coquille d’un oeuf;

«tache»: toute substance, autre que de la saleté ou qu’un dessin, qui se trouve sur la surface de la coquille d’un oeuf;

«tache de chair»: toute particule de l'oviducte de la poule domestique présente sur le jaune ou dans l'albumen d'un oeuf.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.1.1; D. 591-90, a. 1; D. 647-2001, a. 52; D. 1224-2012, a. 1.

5.1.2. Les oeufs doivent être classés, marqués, emballés et leurs contenants marqués conformément aux dispositions de la présente section et des sections 5.2 à 5.4.

Toutefois, par dérogation aux articles 5.1.4.1 et 5.1.4.2, ne sont pas marqués les oeufs classés d'un producteur qui exploite un troupeau de 300 poules ou moins. Aussi, ce producteur est exempté des obligations prévues à l'article 5.1.4.3 relatives à l'enregistrement de son poste de classement.

Malgré le premier alinéa et les articles 5.1.3 à 5.1.4.2, ne sont pas classés ni marqués les oeufs vendus en détail à l'établissement de tout producteur pourvu que ces oeufs soient propres et qu'ils ne coulent pas.

Les oeufs doivent être classés dans l'une des catégories de la classification établie à l'annexe 5.A, et ce d'après les normes prescrites à cette annexe pour chacune de ces catégories.

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 2.

5.1.3. Seul peut être classé, l'oeuf qui:

- 1° est exempt d'odeurs étrangères à celle d'un oeuf sain;
- 2° n'est pas moisi;
- 3° n'est pas en état d'incubation ou n'a pas séjourné dans un incubateur;
- 4° est sans défaut, exception faite des défauts prévus à l'annexe 5.A;
- 5° est exempt de tout microorganisme pathogène;
- 6° ne provient pas de l'abattage de poules domestiques;
- 7° répond aux normes minimales prescrites pour la catégorie «Canada C» de l'annexe 5.A.

D. 591-90, a. 1.

5.1.4. Les oeufs doivent être classés et marqués uniquement dans un poste de classement qui respecte les normes de la section 5.2.

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 3.

5.1.4.1. Chaque oeuf classé est marqué sur sa coquille des codes identificateurs définis au présent article permettant notamment de retracer son lieu d'origine ou d'identifier le poste de classement où il a été marqué.

Les oeufs produits au Québec sont obligatoirement marqués de l'abréviation QC exclusivement réservée aux oeufs qui y sont produits. L'abréviation est immédiatement suivie d'un code choisi par le producteur pour s'identifier ou pour identifier le pondoir d'origine; en outre, le code par lequel un producteur s'identifie doit aussi permettre de distinguer ses sites de production, le cas échéant.

Dans le cas d'oeufs provenant de l'extérieur du Québec, à défaut du code identificateur du pondoir d'origine, la coquille est marquée du nom de la province ou du pays d'origine ou de leur abréviation.

Les oeufs sont également marqués d'un code identificateur du poste de classement. Pour les oeufs classés dans un poste d'oeufs agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ils sont marqués du numéro d'agrément de ce poste assigné par l'Agence conformément au Règlement sur les oeufs (C.R.C., c. 284). Pour

les oeufs classés dans un autre poste de classement, ils sont marqués du code identificateur confirmé par le ministre en application de l'article 5.1.4.4.

Chaque oeuf classé est en outre marqué de l'abréviation du mois et du nombre qui correspondent à la date de la mention «meilleur avant» prescrite au paragraphe 4 de l'article 5.4.1.

D. 1224-2012, a. 4.

5.1.4.2. Les codes et autres marques sur la coquille doivent être clairement lisibles et imprimés avec une encre indélébile.

D. 1224-2012, a. 4.

5.1.4.3. L'exploitant d'un poste de classement qui n'est pas agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments doit s'enregistrer auprès du ministre.

À cette fin, il transmet une demande écrite contenant les renseignements suivants:

- 1° dans le cas d'une personne physique, son nom, son adresse et son numéro de téléphone;
- 2° dans le cas d'une entreprise individuelle, d'une société ou d'une personne morale, les nom, numéro de téléphone et adresse du principal établissement de celle-ci et le numéro d'entreprise qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1) ainsi que, dans le cas d'une société, les noms des associés;
- 3° le nom sous lequel ce poste de classement est exploité et son adresse;
- 4° le code identificateur choisi par l'exploitant pour ce poste de classement;
- 5° le nom du dirigeant ou d'une personne responsable des opérations à ce poste de classement.

D. 1224-2012, a. 4.

5.1.4.4. Le ministre vérifie le caractère distinctif du code identificateur choisi par l'exploitant du poste non agréé par l'Agence et, en cas de risque de confusion, le ministre attribue un code identificateur à ce poste.

Dans tous les cas, il confirme par écrit à l'exploitant le code unique permis pour identifier le poste de classement.

D. 1224-2012, a. 4.

5.1.5. Les oeufs non comestibles et tous les autres déchets doivent, au poste de classement ou à l'établissement du producteur, être déposés dans un récipient étanche muni d'un couvercle sur lequel est inscrite à l'encre indélébile la mention «non comestible» clairement lisible.

Le contenu de ce récipient doit être détruit ou coloré au moyen d'un colorant qui altère visiblement et en permanence la couleur des oeufs.

Ce récipient doit être placé hors du local d'entreposage des oeufs classés.

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 5.

5.1.6. Les poulaillers, cages, convoyeurs, parquets d'élevage et équipements utilisés par le producteur pour la cueillette des oeufs doivent être propres.

Le producteur doit entreposer les oeufs immédiatement après leur cueillette, sauf s'il utilise un procédé mécanique pour la cueillette et qu'il effectue le classement quotidien des oeufs produits à chaque jour.

D. 591-90, a. 1.

5.1.7. Tout véhicule utilisé pour le transport des oeufs doit:

- 1° être propre, étanche et exempt d'insectes et de rongeurs;
- 2° être entièrement clos et n'être ouvert que pendant les opérations de déchargement, de chargement ou de transbordement;
- 3° être conçu et équipé de façon à ce que la température des oeufs soit maintenue entre 0 °C et 13 °C.

D. 591-90, a. 1.

PARTIE I

(Remplacée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, ptie I; D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.2

CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATION D'UN POSTE DE CLASSEMENT

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 5.2; D. 591-90, a. 1.

5.2.1. Tout poste de classement doit comprendre:

- 1° un local pour la réception des oeufs et leur entreposage en lots distincts avant leur classement et pourvu d'un thermomètre précis, en état de fonctionnement et dont l'échelle varie au moins de 0 °C à 30 °C;
- 2° un local pour le classement et l'emballage des oeufs ainsi que pour le marquage de leurs contenants et pourvu d'appareils de lavage, de mirage, de calibrage et de marquage ainsi que d'un thermomètre précis, en état de fonctionnement et dont l'échelle varie au moins de 0 °C à 30 °C;
- 3° un local pour l'entreposage des oeufs classés et pourvu d'un thermomètre précis, en état de fonctionnement et dont l'échelle varie au moins de 0 °C à 30 °C ainsi que d'un hygromètre en état de fonctionnement dont l'échelle varie au moins de 25% à 100% d'humidité relative;
- 4° des locaux sanitaires pour le personnel;
- 5° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel de nettoyage et des contenants de détersifs et de désinfectants;
- 6° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel d'emballage;
- 7° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage des déchets.

Le lieu utilisé pour la vente au détail des oeufs doit être situé à l'extérieur des locaux visés au premier alinéa.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.2.1; D. 591-90, a. 1.

5.2.2. Les locaux du poste doivent répondre aux exigences suivantes:

1° les planchers, murs et plafonds doivent être:

- a) revêtus d'un matériau dur;
- b) lisses, lavables et imperméables;
- c) exempts d'échancrures, de piqûres et de fissures;

2° les fenêtres donnant sur l'extérieur doivent être munies de moustiquaires maintenues en bon état;

3° les portes doivent être ajustées, ne pas donner accès directement sur le poulailler et maintenues fermées entre chaque utilisation.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.2.2; D. 591-90, a. 1.

5.2.3. Le système d'éclairage des locaux visés aux paragraphes 1 à 3 du premier alinéa de l'article 5.2.1, doit être muni de dispositifs protecteurs de façon à éviter la contamination des oeufs en cas de bris des éléments du système.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.2.3; D. 591-90, a. 1.

5.2.4. Le poste doit être pourvu d'un réseau d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide installé et aménagé de façon à permettre le nettoyage des locaux et de l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.2.4; D. 591-90, a.1.

5.2.5. Le lavage des oeufs doit se faire avec de l'eau potable.

La température de l'eau de lavage des oeufs doit excéder d'au moins 11 °C la température des oeufs.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.2.5; D. 591-90, a. 1.

5.2.6. Les locaux sanitaires doivent être pourvus d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide et de dispositifs pour nettoyer les mains et les assécher au moyen de sècheurs ou de serviettes individuelles en papier qui doivent être mises à la poubelle après chaque utilisation.

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 6.

5.2.7. Les surfaces du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec les oeufs doivent être:

- 1° d'un matériau qui ne peut être corrodé;
- 2° lisses et exemptes de cavités et de particules détachables;
- 3° non toxiques et résistantes aux opérations de nettoyage ou de désinfection;
- 4° inaltérables par les oeufs et fabriquées de façon à ne pas les altérer;
- 5° exemptes de composants ou de résidus qui sont des agents de contamination des oeufs.

D. 591-90, a. 1.

5.2.8. Les boîtes, caisses ou cartons alvéolés doivent être propres et exempts de toute marque ou étiquette de classement appliquée antérieurement à leur réception.

D. 591-90, a. 1.

5.2.9. Les oeufs d'un producteur doivent être reçus et classés séparément de ceux d'un autre producteur.

Les oeufs doivent être classés dans les 72 heures de leur réception.

D. 591-90, a. 1.

5.2.10. (Abrogé).

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 7.

5.2.11. (Abrogé).

D. 591-90, a. 1; D. 741-2008, a. 14.

5.2.12. Le personnel, les locaux, le matériel et l'équipement du poste de classement doivent être propres.

D. 591-90, a. 1.

5.2.13. Le personnel affecté au classement ou à l'emballage des oeufs ou au marquage de leurs contenants doit:

- 1° porter des vêtements de travail propres;
- 2° porter un couvre-chef ou une résille propre qui recouvre entièrement la chevelure.

Ces vêtements doivent être utilisés exclusivement pour le travail au poste.

D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.3

ENTREPOSAGE ET EMBALLAGE DES OEUFS EN COQUILLE

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 5.3; D. 591-90, a. 1.

5.3.1. À l'établissement du producteur, les oeufs doivent être entreposés dans des locaux réservés exclusivement à cette fin et maintenus à une température n'excédant pas 13 °C et à un taux d'humidité relative se situant entre 70% et 85%.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.1; D. 591-90, a. 1.

5.3.2. Au poste de classement:

1° le local de réception et d'entreposage des oeufs à classer et le local d'entreposage des oeufs classés doivent être maintenus à une température n'excédant pas 13 °C et à un taux d'humidité relative se situant entre 70% et 85%;

2° le local de classification et d'emballage des oeufs ainsi que de marquage de leurs contenants doit être maintenu à une température n'excédant pas 18 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.2; D. 591-90, a. 1.

5.3.3. À l'établissement du détaillant, la température de l'étalage des oeufs ne doit pas excéder 13 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.3; D. 591-90, a. 1.

5.3.4. Dans un lieu d'entreposage d'oeufs autre que ceux visés aux articles 5.3.1 à 5.3.3, la température ne doit pas excéder 13 °C et le taux d'humidité relative doit se situer entre 70% et 85%.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.4; D. 591-90, a. 1.

5.3.5. Les oeufs doivent être emballés dans des boîtes, caisses ou cartons.

Les contenants dans lesquels les oeufs sont emballés doivent être propres, secs et conçus et fabriqués de façon à éviter que les oeufs ne s'écrasent.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.5; D. 591-90, a. 1.

5.3.6. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.6; D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 8.

5.3.7. Le matériel d'emballage servant à séparer les oeufs dans les contenants doit être propre, sec, d'une seule pièce et conçu et fabriqué de façon à éviter que les oeufs ne s'écrasent.

D. 591-90, a. 1.

5.3.8. Les cartons alvéolés dans lesquels des oeufs classés sont placés doivent être neufs ou à l'état neuf, propres, secs et n'avoir jamais servi à des oeufs non classés.

D. 591-90, a. 1.

5.3.9. Les cartons dans lesquels des oeufs classés sont emballés doivent être neufs.

D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.3.A

(Remplacée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 5.3.A; D. 591-90, a. 1.

TABLEAU 5.3.A

(Remplacé)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, tab. 5.3.A; D. 591-90, a. 1.

5.3.A.1. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.A.1; D. 591-90, a. 1.

5.3.A.2. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.A.2; D. 591-90, a. 1.

5.3.A.3. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.A.3; D. 591-90, a. 1.

5.3.A.4. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.A.4; D. 591-90, a. 1.

5.3.A.5. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.A.5; D. 591-90, a. 1.

TABLEAU 5.3.B

(Remplacé)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, tab. 5.3.B; D.591-90, a. 1.

5.3.B.1. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.3.B.1; D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.4

NORMES DE TRAÇABILITÉ DES OEUFS

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 5.4; D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 9.

5.4.0.1. Le producteur enregistre les informations suivantes à l'égard des oeufs qu'il expédie:

- 1° la quantité d'oeufs qu'il livre au poste de classement ou celle chargée par un transporteur;
- 2° son code identificateur ou celui des pondoirs d'origine des oeufs et, s'il en donne un, le code identificateur des lots expédiés;
- 3° les dates de ponte;
- 4° la date d'expédition;
- 5° le cas échéant, le nom et l'adresse du transporteur et, dans tous les cas, le numéro d'immatriculation du véhicule, de la remorque ou de la semi-remorque utilisé;
- 6° le nom et l'adresse du poste de classement de destination.

D. 1224-2012, a. 10.

5.4.0.2. Le transporteur enregistre les informations suivantes:

- 1° le nom et l'adresse du producteur et les codes identificateurs de ce dernier ou des pondoirs d'origine;
- 2° la quantité d'oeufs chargés et, s'il y a lieu, le code identificateur donné par le producteur aux lots;
- 3° les dates de chargement, de transport et de déchargement;
- 4° le nom, l'adresse et le code identificateur du poste de classement de livraison;
- 5° le numéro d'immatriculation du véhicule, de la remorque ou de la semi-remorque utilisé.

D. 1224-2012, a. 10.

5.4.0.3. L'exploitant d'un poste de classement enregistre séparément par jour les informations suivantes:

- 1° le nom et l'adresse du producteur des oeufs reçus ce jour, la quantité reçue et, s'il y a lieu, le code identificateur donné par le producteur aux lots reçus;
- 2° le cas échéant, le nom et l'adresse du transporteur et, dans tous les cas, le numéro d'immatriculation du véhicule, de la remorque ou de la semi-remorque utilisé;
- 3° le code identificateur du producteur ou des pondoirs d'origine des oeufs reçus;

- 4° par producteur, la quantité d'oeufs classés ce jour;
- 5° le code identificateur qu'il donne aux lots d'oeufs classés;
- 6° le nom et l'adresse de l'acheteur de ces oeufs classés;
- 7° la quantité d'oeufs non comestibles et, le cas échéant, le nom et l'adresse de leur acheteur.

D. 1224-2012, a. 10.

5.4.0.4. Les informations visées aux articles 5.4.0.1 à 5.4.0.3 sont enregistrées, mises à jour et gardées de manière à les rendre facilement accessibles à demande en cas d'inspection ou de rappel; elles sont conservées pendant une période de 12 mois à compter de la date de la dernière inscription.

D. 1224-2012, a. 10.

5.4.1. Tout contenant d'oeufs classés et marqués doit porter les inscriptions suivantes clairement lisibles faites à l'encre indélébile:

- 1° le mot «oeufs» et leur quantité exprimée en nombre d'unités ou de douzaines;
- 2° la catégorie;
- 3° dans le cas des oeufs classés dans la catégorie «Canada A», le mot «calibre» suivi de l'indication de ce calibre;
- 4° la mention «meilleur avant» suivie d'une date qui ne doit pas être postérieure de plus de 42 jours à celle du classement;
- 5° dans le cas des oeufs produits au Canada, le mot «Canada» ou le nom de la province d'origine ou, lorsque les oeufs proviennent d'un autre pays, le nom de ce pays;
- 6° le nom de l'exploitant du poste de classement, le nom et l'adresse de ce poste ainsi que le numéro d'agrément assigné à ce poste en application du Règlement sur les oeufs (C.R.C., c. 284) ou le code identificateur permis par le ministre;
- 7° le code identificateur donné par l'exploitant du poste de classement au lot dont les oeufs du contenant font partie.

Dans le cas où le mot «Québec» est utilisé dans une inscription visée au paragraphe 5 du premier alinéa, il doit être exclusivement réservé aux oeufs produits au Québec.

Satisfait aux prescriptions du présent article une boîte ou une caisse dont les faces transparentes permettent de lire facilement les inscriptions sur les cartons qu'elle renferme.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.4.1; D. 591-90, a. 1; D. 741-2008, a. 13; D. 1224-2012, a. 11.

5.4.2. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.4.2; D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 12.

5.4.3. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 5.4.3; D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 12.

5.4.4. Les cartons d'oeufs non classés vendus par un producteur à son établissement ne doivent porter que ses nom et adresse.

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 13.

5.4.5. *(Abrogé).*

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 14.

5.4.6. Les oeufs classés et marqués mis en vente à l'établissement du détaillant dans des cartons alvéolés en dehors de leur boîte ou en vrac doivent être présentés avec un écriteau où sont clairement lisibles les informations prescrites à l'article 5.4.1 inscrites à l'encre indélébile.

Si des cartons sont mis à la disposition des consommateurs pour le transport de tels oeufs, ils doivent être neufs, propres et ne porter aucune inscription.

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 15.

5.4.7. *(Abrogé).*

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 16.

5.4.8. *(Abrogé).*

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 16.

5.4.9. *(Abrogé).*

D. 591-90, a. 1; D. 1224-2012, a. 16.

SECTION 5.5

DISPOSITIONS APPLICABLES AUX OEUFS PONDUS PAR UNE ESPÈCE AUTRE QUE LA POULE DOMESTIQUE

D. 591-90, a. 1.

5.5.1. Les oeufs produits par une espèce pondeuse autre que la poule domestique doivent:

- 1° être exempts d'odeurs étrangères à celle d'un oeuf sain;
- 2° ne pas être moisis;
- 3° ne pas être en état d'incubation ou ne pas avoir séjourné dans un incubateur;
- 4° ne pas être coulants, ni présenter des altérations étendues, multiples ou profondes;
- 5° ne pas provenir de l'abattage de pondeuses;
- 6° être exempts de tout microorganisme pathogène.

D. 591-90, a. 1.

5.5.2. Tout emballage d'oeufs visés à l'article 5.5.1 doit porter, en caractères indélébiles, les inscriptions suivantes:

- 1° le mot «oeufs»;

2° le nom de l'espèce animale qui a pondu les oeufs;

3° les nom et adresse du producteur, du grossiste ou du détaillant;

4° le nombre d'oeufs que contient l'emballage;

5° la mention «meilleur avant» suivie d'une date qui ne doit pas être postérieure de plus de 35 jours à celle de la ponte;

6° dans le cas des oeufs produits au Canada, le mot «Canada» ou le nom de la province d'origine ou, lorsque les oeufs proviennent d'un autre pays, le nom de ce pays.

Dans le cas où le mot «Québec» est utilisé dans une inscription visée au paragraphe 6 du premier alinéa, il doit être exclusivement réservé aux oeufs produits au Québec.

D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.6

DISPOSITIONS GÉNÉRALES SUR LES OEUFS TRANSFORMÉS

D. 591-90, a. 1.

5.6.1. Dans les sections 5.6 à 5.8, on entend par:

«colorant»: tout additif alimentaire autorisé comme colorant pour aliment conformément aux normes du titre 16 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870);

«désinfectant»: toute substance détruisant les bactéries et possédant une teneur en chlore-actif de 100 à 200 parties par million;

«eau potable»: l'eau conforme aux normes de qualité prescrites par le Règlement sur la qualité de l'eau potable (chapitre Q-2, r. 40);

«mirage»: l'examen de l'état intérieur d'un oeuf en le tournant ou le faisant tourner devant ou au-dessus d'une source lumineuse artificielle qui en illumine le contenu;

«numéro de lot»: toute combinaison de lettres, de chiffres ou de lettres et de chiffres permettant de retracer, au cours de la transformation ou de la distribution, toute quantité déterminée d'oeufs transformés ou toute unité de production;

«oeuf»: l'oeuf en coquille produit par la poule domestique de l'espèce «Gallus domesticus», la dinde domestique de l'espèce «Meleagris gallopavo», la caille, la cane ou par toute autre volaille domestique;

«oeuf congelé»: l'oeuf entier, le jaune d'oeuf ou l'albumen d'oeuf à l'état congelé;

«oeuf entier»: le jaune et l'albumen de l'oeuf sans la coquille;

«oeuf liquide»: l'oeuf entier, le mélange d'oeufs entiers, le jaune d'oeuf, le mélange de jaunes d'oeufs ou l'albumen à l'état liquide ou semi-liquide;

«oeuf transformé»: le mélange congelé d'oeufs, le mélange liquide d'oeufs, le mélange de poudre d'oeufs entiers, l'oeuf congelé, l'oeuf cuit avec ou sans coquille, l'oeuf liquide, la poudre d'albumen ou la poudre d'oeufs;

«poule domestique»: la femelle de l'espèce «Gallus domesticus»;

«poudre d'albumen»: l'albumen d'oeuf à l'état déshydraté;

«poudre d'oeufs»: l'oeuf entier, le jaune ou l'albumen d'oeuf à l'état déshydraté;

«principale surface»: la surface d'un emballage autre que le dessous, où apparaissent la dénomination du produit et, le cas échéant, sa marque de commerce ou l'image qui le représente;

«saleté»: toute matière étrangère qui adhère à la surface de la coquille d'un oeuf;

«solide d'oeufs»: le jaune, l'albumen ou le contenu entier de l'oeuf sans coquille, ni eau;

«stabilisation»: le traitement visant à extraire le sucre de l'oeuf liquide de façon à le rendre conforme aux articles B.22.034 à B.22.037 du Règlement sur les aliments et drogues;

«tache»: toute substance, autre que de la saleté ou qu'un dessin, qui se trouve sur la surface de la coquille d'un oeuf;

«transformation»: toute opération modifiant l'état de l'oeuf après la ponte.

D. 591-90, a. 1; D. 647-2001, a. 52.

5.6.2. La transformation d'oeufs doit se faire uniquement dans un poste de transformation qui respecte les normes de la section 5.7.

D. 591-90, a. 1.

5.6.3. Les contenants d'oeufs reçus au poste de transformation doivent être propres.

D. 591-90, a. 1.

5.6.4. Seuls peuvent être transformés des oeufs qui:

1° dans le cas de ceux produits par des poules domestiques:

a) soit sont classés conformément à l'article 5.1.2;

b) soit sont complètement formés lorsqu'ils proviennent de l'abattage de ces poules et:

i. ont été maintenus à une température n'excédant pas 13 °C de leur cueillette jusqu'au moment de leur transformation;

ii. sont destinés à un traitement de pasteurisation;

2° dans le cas de ceux produits par des dindes domestiques, cailles, canes ou autres volailles domestiques:

a) sont exempts d'odeurs étrangères à celle d'un oeuf sain;

b) ne sont pas moisies;

c) ne sont pas en état d'incubation ou n'ont pas séjourné dans un incubateur;

d) sont exempts de tout microorganisme pathogène, sauf s'ils sont destinés à un traitement de pasteurisation;

e) sont exempts de taches de sang;

f) sont exempts de saleté et de taches, autres que des taches de sang, dont la surface totale excède le tiers de la surface de la coquille;

g) ne coulent pas et ne présentent pas d'altérations étendues, multiples ou profondes;

h) sont complètement formés lorsqu'ils proviennent de l'abattage de volailles domestiques et:

i. ont été maintenus à une température n'excédant pas 13 °C de leur cueillette jusqu'au moment de leur transformation;

ii. sont destinés à un traitement de pasteurisation.

D. 591-90, a. 1.

5.6.5. Le mélange congelé d'oeufs doit contenir des oeufs congelés auxquels sont ajoutés du sel et du sucre ou du sel ou du sucre qui ne doivent cependant pas excéder 12% du poids total du produit.

La dénomination «mélange congelé d'oeufs» est réservée exclusivement à ce produit.

D. 591-90, a. 1.

5.6.6. Le mélange d'oeufs entier doit contenir un mélange congelé d'oeufs entiers ou un mélange d'oeufs entiers auxquels sont ajoutés du sel et du sucre ou du sel ou du sucre qui ne doivent cependant pas excéder 12% du poids total du produit.

La dénomination «mélange d'oeufs entiers» est réservée exclusivement à ce produit.

D. 591-90, a. 1.

5.6.7. Le mélange de jaunes d'oeufs doit contenir un mélange congelé de jaunes d'oeufs ou un mélange liquide de jaunes d'oeufs auxquels sont ajoutés du sel et du sucre ou du sel ou du sucre qui ne doivent cependant pas excéder 12% du poids total du produit.

La dénomination «mélange de jaunes d'oeufs» est réservée exclusivement à ce produit.

D. 591-90, a. 1.

5.6.8. Le mélange de poudre d'oeufs entiers doit contenir de la poudre d'oeufs entiers à laquelle sont ajoutés du sel et du sucre ou du sel ou du sucre qui ne doivent cependant pas excéder 32% du poids total du produit.

La dénomination «mélange de poudre d'oeufs entiers» est réservée exclusivement à ce produit.

D. 591-90, a. 1.

5.6.9. Le mélange de poudre de jaunes d'oeufs doit contenir de la poudre de jaunes d'oeufs à laquelle sont ajoutés du sel et du sucre ou du sel ou du sucre qui ne doivent cependant pas excéder 22% du poids total du produit.

La dénomination «mélange de poudre de jaunes d'oeufs» est réservée exclusivement à ce produit.

D. 591-90, a. 1.

5.6.10. Le mélange liquide d'oeufs doit contenir des oeufs liquides auxquels sont ajoutés du sel et du sucre ou du sel ou du sucre qui ne doivent cependant pas excéder 12% du poids total du produit.

La dénomination «mélange liquide d'oeufs» est réservée exclusivement à ce produit.

D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.7

CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATION D'UN POSTE DE TRANSFORMATION

D. 591-90, a. 1.

5.7.1. Les abords du poste de transformation doivent être exempts de déchets.

D. 591-90, a. 1.

5.7.2. Le poste doit comprendre:

- 1° un local pour la réception, la conservation et l'entreposage des oeufs avant leur transformation;
- 2° un local pour le lavage, le mirage et la désinfection des oeufs;
- 3° un local pour le cassage, la séparation, le mélange, le traitement à la chaleur des oeufs et l'emballage des oeufs congelés ou des oeufs liquides;
- 4° un local pour les opérations de déshydratation et d'emballage des oeufs transformés autres que les oeufs congelés ou les oeufs liquides;
- 5° un local pour l'entreposage des oeufs transformés emballés;
- 6° des locaux sanitaires pour le personnel;
- 7° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel de nettoyage et des contenants de détersifs et de désinfectants;
- 8° un local des machines ou un secteur distinct séparé des autres locaux et qui comprend une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- 9° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage des ingrédients de transformation ou du matériel d'emballage;
- 10° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage des déchets.

D. 591-90, a. 1.

5.7.3. Les locaux du poste doivent répondre aux exigences suivantes:

- 1° les planchers, murs et plafonds doivent être:
 - a) revêtus d'un matériau dur;
 - b) lisses, lavables et non poreux;
 - c) exempts d'échancrures, de piqûres et de fissures;
 - d) exempts d'écailles;
- 2° les portes doivent être ajustées et fabriquées d'un matériau lisse et imperméable et être maintenues fermées entre chaque utilisation;

3° les fenêtres qui donnent sur l'extérieur doivent être munies de moustiquaires maintenues en bon état.

D. 591-90, a. 1.

5.7.4. Le système d'éclairage des locaux visés aux paragraphes 1 à 5 de l'article 5.7.2, doit être muni de dispositifs protecteurs de façon à éviter la contamination des oeufs ou des oeufs transformés en cas de bris des éléments du système.

Ce système d'éclairage doit fournir, à 1,20 m du plancher, une intensité lumineuse d'au moins 55 décalux.

D. 591-90, a. 1.

5.7.5. Le système de ventilation mécanique doit fonctionner de façon à évacuer les buées, vapeurs et odeurs et à assurer un apport d'oxygène constamment renouvelé.

D. 591-90, a. 1.

5.7.6. Le poste doit être pourvu d'un réseau d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide, de tuyaux et de becs d'arrosage installés et aménagés de façon à permettre le nettoyage des locaux et de l'équipement.

La température de l'eau chaude utilisée pour le nettoyage des locaux et de l'équipement doit être d'au moins 60 °C.

D. 591-90, a. 1.

5.7.7. Le poste doit être pourvu d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées. Ce réseau doit être conçu selon le mode séparatif et doit comporter un regard de visite, des chasses d'eau, des bouches siphonides, des grilles de protection et un intercepteur de solides.

D. 591-90, a. 1.

5.7.8. Les locaux sanitaires doivent être pourvus d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide et de dispositifs pour nettoyer les mains et les assécher au moyen de séchoirs ou de serviettes individuelles en papier qui doivent être mises à la poubelle après chaque utilisation.

Ces locaux sanitaires doivent comprendre une salle de repos, des vestiaires et des salles de toilette dont les installations respectent les normes prévues à l'article 67 du Règlement sur la qualité du milieu de travail (chapitre S-2.1, r. 11).

Ces locaux ne doivent pas donner accès directement aux locaux de manipulation des oeufs transformés.

D. 591-90, a. 1.

5.7.9. Les locaux de transformation des oeufs visés aux paragraphes 3 et 4 de l'article 5.7.2 doivent être pourvus:

1° de lavabos avec eau potable courante, sous pression, chaude et froide et de distributeurs de savon liquide;

2° de dispositifs pour le séchage des mains ou de serviettes individuelles en papier;

3° de dispositifs avec désinfectant pour les mains placés de façon à permettre de les désinfecter immédiatement après les avoir nettoyées.

Les serviettes individuelles doivent être mises à la poubelle après chaque utilisation.

D. 591-90, a. 1.

5.7.10. Le matériel et l'équipement utilisés pour la transformation et l'emballage des oeufs transformés doivent être:

- 1° d'un matériau qui ne peut être corrodé;
- 2° lisses et exempts de particules détachables;
- 3° inaltérables par les oeufs ou les oeufs transformés et fabriqués de façon à ne pas les altérer.

D. 591-90, a. 1.

5.7.11. Le personnel, les locaux, le matériel et l'équipement du poste de transformation doivent être propres.

D. 591-90, a. 1.

5.7.12. Le personnel affecté à la transformation des oeufs et à la préparation des oeufs transformés doit:

- 1° porter des vêtements de travail blancs ou d'une teinte claire permettant de déceler la saleté et sans poches au-dessus de la ceinture;
- 2° porter un couvre-chef ou une résille propre qui recouvre entièrement la chevelure;
- 3° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe ou le collier de barbe.

Ces vêtements doivent être utilisés exclusivement pour le travail au poste.

D. 591-90, a. 1.

5.7.13. Le port de montres, bagues, boucles d'oreille et autres bijoux est interdit dans les locaux visés aux paragraphes 2 à 4 de l'article 5.7.2.

D. 591-90, a. 1.

5.7.14. L'usage du tabac et la consommation d'aliments sont interdits dans les locaux visés aux paragraphes 1 à 5 et 7 de l'article 5.7.2.

D. 591-90, a. 1.

5.7.15. Le poste doit être exempt de toute espèce d'animaux y compris les insectes.

D. 591-90, a. 1.

5.7.16. Le matériel et l'équipement utilisés pour la transformation et l'emballage des oeufs transformés doivent être nettoyés à la fin des opérations de la journée et traités avec un désinfectant au début des opérations de la journée.

Cependant, le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec des oeufs ou des oeufs transformés non comestibles durant la transformation doivent être lavés et traités avec un désinfectant avant d'être réutilisés pour la transformation ou l'emballage des oeufs ou des oeufs transformés.

D. 591-90, a. 1.

5.7.17. Les emballages de remploi doivent être lavés, rincés, égouttés et traités avec un désinfectant avant que des oeufs transformés n'y soient à nouveau déposés.

Ces contenants ne doivent pas être empilés et ne doivent pas entrer en contact avec le plancher.

D. 591-90, a. 1.

5.7.18. Toute personne qui manipule des oeufs transformés doit se laver les mains et les rincer dans une solution liquide non irritante de désinfectant chaque fois qu'elle pénètre dans le local de lavage, de mirage et de désinfection des oeufs et immédiatement après avoir manipulé des résidus d'oeufs.

D. 591-90, a. 1.

5.7.19. Les oeufs non classés doivent être lavés avec de l'eau potable.

Le lavage doit s'effectuer dans le local de lavage, de mirage et de désinfection.

L'eau de lavage doit être:

- 1° maintenue à une température excédant d'au moins 11 °C la température des oeufs;
- 2° renouvelée au moins toutes les 4 heures et à la fin de chaque quart de travail;
- 3° maintenue, dans le bassin de lavage, à un niveau assurant un débordement continu.

D. 591-90, a. 1.

5.7.20. Après avoir été lavés ou avant d'être transformés, les oeufs doivent être traités avec un désinfectant appliqué au moyen d'un pulvérisateur.

D. 591-90, a. 1.

5.7.21. Les oeufs transformés doivent être soumis à un traitement de pasteurisation comportant des opérations de refroidissement et de chauffage conformément aux conditions prescrites à l'annexe 5.C.

Les oeufs liquides stabilisés doivent être chauffés immédiatement après stabilisation.

D. 591-90, a. 1.

5.7.22. Aucun autre aliment ne doit être traité ou manipulé pendant la transformation des oeufs propres à la consommation humaine.

D. 591-90, a. 1.

5.7.23. *(Abrogé).*

D. 591-90, a. 1; D. 741-2008, a. 14.

5.7.24. Le compartiment fermé où sont entreposés les produits visés à l'article 5.7.23 doit être à l'extérieur de locaux de transformation visés aux paragraphes 3 et 4 de l'article 5.7.2 et les contenants de ces produits doivent porter des inscriptions permettant de les identifier.

Toutefois, une portion de ces produits qui doivent être utilisés constamment pendant les opérations de transformation, peut être entreposée dans un compartiment fermé situé à l'intérieur de ces locaux de transformation pourvu que cette portion n'excède pas la quantité requise pour une journée d'opération et que les contenants de ces produits portent des inscriptions permettant de les identifier.

D. 591-90, a. 1.

5.7.25. Les coquilles d'oeufs et autres résidus d'oeufs ou d'oeufs transformés de même que tout autre déchet doivent être déposés durant la transformation dans un récipient étanche, muni d'un couvercle et portant ailleurs qu'en dessous, en caractères indélébiles d'au moins 2,5 cm de hauteur, l'inscription «non comestible».

Ce récipient doit, aussitôt qu'il est rempli, être retiré des locaux de transformation visés aux paragraphes 3 et 4 de l'article 5.7.2.

Les coquilles d'oeufs et autres résidus d'oeufs ou d'oeufs transformés peuvent être aussi évacués de ces locaux par un procédé technique continu.

Ces résidus et ces déchets ne doivent pas être conservés dans les mêmes locaux que les oeufs ou les oeufs transformés propres à la consommation humaine et doivent, dès le début de chaque quart de travail, être colorés au moyen d'un colorant qui altère visiblement et en permanence la couleur des oeufs ou des oeufs transformés.

D. 591-90, a. 1.

5.7.26. L'exploitant du poste doit tenir des registres indiquant pour chaque jour:

- 1° la quantité et l'origine des oeufs reçus;
- 2° la quantité des oeufs transformés;
- 3° la quantité des oeufs transformés entreposés;
- 4° la quantité des oeufs transformés expédiés.

Ces registres doivent être tenus à jour, gardés au poste pour fin d'inspection et conservés pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la dernière inscription qui y est portée.

D. 591-90, a. 1.

SECTION 5.8

QUALITÉ, EMBALLAGE ET MARQUAGE DES OEUFS TRANSFORMÉS

D. 591-90, a. 1.

5.8.1. Les oeufs transformés doivent répondre aux exigences suivantes:

- 1° être propres à la consommation humaine;
- 2° être exempts de matières étrangères, de saveurs ou d'odeurs altérant les caractères organoleptiques des oeufs transformés;
- 3° être exempts de tout microorganisme pathogène;
- 4° dans le cas des oeufs congelés, des oeufs liquides ou de la poudre d'oeufs, être exempts de coquilles d'oeufs;
- 5° dans le cas de la poudre d'albumen, la numération totale de bactéries aérobies mésophiles vivantes ne doit pas excéder 50 000/g et, dans le cas des autres oeufs transformés, cette numération ne doit pas excéder 500 000/g;
- 6° la numération de coliformes ne doit pas excéder 100/g;

7° dans le cas de la poudre d'oeufs, la numération de colonies de levures et de moisissures ne doit pas excéder 100/g.

D. 591-90, a. 1.

5.8.2. Le mélange de poudre d'oeufs entier ou la poudre d'oeufs doivent être préparés uniquement à partir d'oeufs congelés ou d'oeufs liquides.

D. 591-90, a. 1.

5.8.3. Un emballage d'oeufs transformés doit contenir uniquement des oeufs transformés de même nature.

D. 591-90, a. 1.

5.8.4. Tout emballage d'oeufs transformés doit porter, en caractères indélébiles et de dimensions conformes à celles prescrites à l'annexe 5.D, les inscriptions suivantes:

- 1° la désignation de la nature des oeufs transformés que renferme l'emballage;
- 2° les nom et adresse du fabricant, de l'emballer ou de la personne pour qui les oeufs transformés sont emballés;
- 3° le numéro de lot du produit ainsi emballé;
- 4° la liste des ingrédients par ordre décroissant de concentration que renferme le produit emballé;
- 5° la quantité nette du produit;
- 6° le mode de conservation;
- 7° dans le cas d'oeufs liquides, d'oeufs congelés ou de poudre d'oeufs, selon l'espèce ayant pondus les oeufs ainsi transformés, les dénominations «Produits d'oeufs de poule», «Produits d'oeufs de dinde», «Produits d'oeufs de poule et de dinde», «Produits d'oeufs de caille», «Produits d'oeufs de cane» ou, le cas échéant, «Produits d'oeufs de» suivies du nom de toute autre espèce de volaille domestique ayant pondus ces oeufs;
- 8° dans le cas des oeufs transformés autres que ceux visés au paragraphe 7, le nom de l'espèce ayant pondus les oeufs ainsi transformés;
- 9° dans le cas d'oeufs transformés préparés au Canada, le mot «Canada» ou le nom de la province d'origine ou, lorsque les oeufs transformés sont préparés dans un autre pays, le nom de ce pays.

Dans le cas où le mot «Québec» est utilisé dans une inscription visée au paragraphe 9 du premier alinéa, il doit être exclusivement réservé aux oeufs transformés préparés au Québec.

D. 591-90, a. 1.

5.8.5. En tout endroit de détention pour fins de vente ou d'entreposage, les oeufs liquides frais doivent être maintenus à une température n'excédant pas 4 °C et les oeufs liquides congelés doivent être maintenus à une température n'excédant pas -18 °C.

D. 591-90, a. 1.

CHAPITRE 6

VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

SECTION 6.1

DÉFINITIONS

6.1.1. Dans le présent chapitre, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions suivantes signifient:

a) «conserves de viandes»: viandes ou aliments carnés conditionnés pour détruire tout microorganisme toxigène;

b) «charcuterie»: les opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine, à l'exception de la fabrication de conserves de viandes;

c) «conserverie de viande»: atelier où l'on prépare exclusivement, pour fins de vente en gros, des conserves de viandes destinées à la consommation humaine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.1.1.

SECTION 6.2

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

6.2.1. Abattage: Tout abattage d'un animal doit être fait uniquement dans un abattoir conformément au présent règlement lorsque la chair de cet animal est destinée à la vente pour la consommation humaine ou qu'elle sert à l'alimentation d'une personne autre que celle faisant l'abattage.

Toutefois, la section 6.3 ne s'applique qu'à un abattoir dont l'exploitant est tenu d'être titulaire d'un permis en vertu du paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ou qui est visé au deuxième alinéa de cet article.

Cependant, l'abattoir de l'exploitant visé au troisième alinéa de l'article 9 de la Loi doit, au moins, comprendre les locaux suivants:

a) un local d'abattage;

b) un local frigorifique.

Le premier alinéa du présent article ne s'applique pas dans les cas suivants:

a) lorsqu'il s'agit d'un animal visé à l'article 1 de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1) qui est confisqué ou dont il est disposé conformément à cette loi, pourvu que la viande, sous réserve des articles 6.5.2.24 à 6.5.2.30, soit remise à une institution ou à un organisme philanthropique qui la sert gratuitement et exclusivement à ses bénéficiaires;

b) lorsqu'il s'agit d'un caribou (*Rangifer tarandus*) chassé à des fins commerciales conformément aux prescriptions du chapitre VII.1 de la Loi sur les droits de chasse et de pêche dans les territoires de la Baie James et du Nouveau-Québec (chapitre D-13.1).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.2.1; D. 314-95, a. 2; L.Q. 1997, c. 43, a. 875.

6.2.1.1. Le caribou visé au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1 est exempté de l'inspection *ante mortem* aux conditions suivantes:

- a) il doit être saigné sur le lieu de chasse;
- b) il doit être éviscéré à cet endroit ou dans un atelier de charcuterie conforme à l'article 6.3.3.2.1.

D. 314-95, a. 3.

6.2.2. Atelier de charcuterie: La préparation, la transformation ou tout autre conditionnement, pour fins de vente ou de fourniture de services moyennant rémunération, de viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine doit se faire uniquement dans un atelier de charcuterie conformément au présent règlement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.2.2; D. 1055-82, a. 8.

6.2.3. Conserverie de viandes: La préparation ou tout autre conditionnement, pour fins de vente en gros ou de fourniture de services moyennant rémunération, de conserves de viandes destinées à la consommation humaine doit se faire uniquement dans une conserverie de viandes conformément au présent règlement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.2.3; D. 1055-82, a. 8.

6.2.4. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.2.4; D. 1187-2011, a. 7.

SECTION 6.3

CONSTRUCTION ET ÉQUIPEMENT DES ABATTOIRS, CONSERVERIES DE VIANDES ET ATELIERS DE CHARCUTERIE POUR FINS DE VENTE EN GROS

§ 6.3.1. — *Normes de construction et d'équipement des abattoirs d'animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine, caprine ou de cervidés*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, ss. 6.3.1; D. 238-99, a. 2.

6.3.1.1. Étendue du terrain: Le terrain occupé par un abattoir d'animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine, caprine ou de cervidés doit permettre:

a) l'accès à la réception des animaux, à l'enlèvement des déchets et produits non comestibles, et à l'expédition des viandes et abats;

b) la séparation des circuits de produits comestibles et non comestibles à l'extérieur des bâtiments.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.1; D. 238-99, a. 3.

6.3.1.2. Abattoir — locaux: L'abattoir d'animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine, caprine ou de cervidés doit comprendre l'implantation sur un même terrain des locaux et emplacements suivants:

a) un local de réception ou enclos pour les animaux;

b) un local d'abattage comprenant une aire d'insensibilisation et de saignée des animaux, ainsi qu'une aire d'habillage et d'éviscération des carcasses;

c) des locaux frigorifiques comprenant une chambre de ressuage réfrigérée et une chambre de conservation; la chambre de ressuage réfrigérée et la chambre de conservation peuvent constituer un même local à la condition que les opérations de ressuage et de conservation s'y fassent consécutivement et non simultanément;

d) un local à déchets, réfrigéré à une température maximale de 7 °C, incluant une aire pour les déchets animaux, y compris les viandes ou abats éliminés ou confisqués ainsi qu'une aire pour le préstockage ou la conservation des peaux; ce local doit être muni d'une porte qui ouvre sur l'extérieur de l'abattoir;

e) un local ou compartiment sous clé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes portant la reproduction de l'estampille;

f) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage ne portant pas la reproduction de l'estampille;

g) des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

h) un local d'expédition avec poste de réinspection sanitaire, pour le chargement et le déchargement;

i) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de l'abattoir;

j) un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

k) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

l) un local d'une surface d'au moins 8 m² avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de 4 m² pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

Le local à déchets prévu au paragraphe *d* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération à la condition que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.2; D. 238-99, a. 4.

6.3.1.3. Secteurs comestibles et non comestibles: La disposition des locaux et des divers bâtiments composant l'abattoir doit être telle qu'existe une séparation entre le secteur comestible et le secteur non comestible et que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes et des abats propres à la consommation humaine, un cheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre les animaux vivants et les viandes, sous-produits de viandes et déchets.

Il doit en outre être prévu des aménagements permettant d'effectuer le contrôle de toute entrée ou sortie de l'abattoir.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.3.

6.3.1.4. Superficie de l'enclos d'animaux: Le local de réception ou enclos pour animaux doit permettre:

a) le séjour du nombre d'animaux à abattre durant la demi-journée de travail correspondant à la moitié du programme journalier;

b) un repos des animaux et une période de jeûne avant l'abattage.

Tous les animaux qui entrent dans le local de réception ou dans l'enclos doivent être dirigés vers le local d'abattage et seuls des animaux destinés à l'abattage doivent y être gardés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.4.

6.3.1.5. Aménagement de l'enclos d'animaux: Ce local doit être distinct et isolé du local d'abattage tout en y étant attenant ou relié par un corridor couvert et il doit comprendre:

- a) un plancher en béton et disposé en pente de manière à conduire les eaux de lavage vers un orifice d'évacuation;
- b) des murs, un plafond et des cloisons;
- c) une ventilation de façon à éliminer les odeurs de ce local et à les empêcher d'atteindre le local d'abattage;
- d) des stalles munies d'abreuvoirs et de mangeoires;
- e) une stalle spéciale pour les animaux soupçonnés d'être atteints de maladie;
- f) des rampes et des cloisons aménagées de manière à prévenir les chutes et les blessures chez les animaux.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.5.

6.3.1.6. Aménagement de l'abattoir: L'abattoir doit répondre aux normes suivantes:

- a) le local d'abattage dans lequel doivent être effectuées les opérations d'insensibilisation, de saignée, de dépouillement, d'éviscération, d'habillage et d'inspection doit permettre l'installation d'un équipement adapté au programme d'abattage;
- b) l'aire d'insensibilisation et de saignée doit être distincte de celle qui est réservée à l'habillage et à l'éviscération;
- c) il doit y avoir un tuyau de drainage d'un diamètre minimal de 10 cm muni d'un orifice avec grille d'au moins 9 dm² pour l'évacuation des eaux de lavage;
- d) l'équipement de suspension de tout animal doit être tel qu'il y ait un espace libre de 45 cm entre le plancher et la tête de la carcasse de l'animal;
- e) il doit être équipé de façon à insensibiliser l'animal avant de le saigner;
- f) pour les porcs, l'aire réservée aux opérations d'échaudage, d'épilage et brûlage doit également être distincte de celle qui est réservée à l'habillage et à l'éviscération;
- g) le local d'abattage équipé pour le travail en position suspendue, avec rails ou chaînes de travail, peut être commun aux diverses espèces d'animaux; toutefois, si le dépouillement du boeuf ne se fait pas sur rail ou sur chaîne, il peut se faire sur berce en matériau non-corrosif à une hauteur d'au moins 20 cm du sol;
- h) des aménagements doivent être prévus pour permettre d'effectuer simultanément les opérations d'inspection sanitaire de la carcasse et des viscères correspondants; à cette fin, la table ou chariot servant à l'inspection des viscères doit être située au niveau de la cage thoracique de l'animal suspendu;
- i) la chambre de conservation doit être pourvue d'une aire de saisie pour y conserver les carcasses ou viandes saisies. Cette aire doit être séparée du reste de la chambre au moyen d'un treillis métallique muni d'une porte fermant à clé.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.6.

6.3.1.7. Équipement obligatoire: L'abattoir doit comprendre:

- a) un treuil en métal;
- b) une cage de contention en métal pour le boeuf et le cheval;
- c) des jambiers;
- d) un cabinet de lavage sous pression pour les têtes de boeuf et de cheval;
- e) une table à désosser ainsi qu'un support pour l'inspection des têtes de boeuf et de cheval;
- f) une table ou chariot pour l'inspection des viscères du porc, du veau et du mouton;
- g) une table ou chariot pour l'inspection des viscères du boeuf et du cheval;
- h) des appareils de lavage sous pression pour les carcasses;
- i) une balance sur rail;
- j) dans les aires de saignée et d'éviscération, 2 évier à pédales, 2 stérilisateur à couteaux et 1 stérilisateur à scie ou 1 appareil à l'eau chaude sous pression pour laver les scies;
- k) un appareil électrique pour l'estampillage des abats;
- l) des barils en matériau résistant à la manipulation et à la corrosion;
- m) dans le cas de l'abattage du porc, un bassin d'échaudage, une épileuse, une table d'accrochage et un brûleur.

L'équipement mentionné aux paragraphes *c*, *e*, *f*, *g* et *j* du premier alinéa doit être en acier inoxydable ou en métal galvanisé.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.7.

6.3.1.8. Installation frigorifique: Les installations frigorifiques doivent comprendre:

- a) dans le cas de la chambre de ressuage, un équipement conçu de façon à abaisser en moins de 24 heures la température interne des viandes et abats, à un maximum de 7 °C pour les carcasses et 4 °C pour les abats pourvu qu'elle soit supérieure à 0 °C dans les deux cas;
- b) dans le cas de la chambre de conservation, un équipement suffisant pour stocker sous régime de froid les viandes et les abats à une température variant entre 0 °C et 4 °C;
- c) dans les cas où un même local sert au ressuage et à la conservation conformément au paragraphe *c* du premier alinéa de l'article 6.3.1.2, un équipement de nature à garder la température entre 0 °C et 4 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.8; D. 725-94, a. 20.

6.3.1.9. Réseau aérien de manutention: Tous les locaux dans lesquels les carcasses sont préparées, circulent ou séjournent doivent être équipés d'un réseau aérien de manutention.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.9.

6.3.1.10. Abattage et préparation de viandes dans un même établissement: Dans le cas où l'exploitant d'un abattoir exploite également dans le même bâtiment un atelier de charcuterie, pour fins de vente en gros, de viandes ou d'aliments carnés destinés à la consommation humaine, son établissement doit, en plus des locaux prescrits à l'article 6.3.1.2, comprendre:

a) sous réserve du paragraphe *a* de l'article 6.3.3.13, les locaux prescrits aux paragraphes *a, b, c, d, e, f, g* et *h* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2 pour les opérations autorisées par le permis de «charcuterie générale» prévu à l'article 1.3.3.2; ou

b) le local prescrit au paragraphe *b* de l'article 6.3.3.3 pour les opérations autorisées par le permis de «découpe et viande hachée» prévu à l'article 1.3.3.4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.10.

6.3.1.11. Communication prohibée et estampille: Les dispositions de l'article 6.7.1.2 relatives à la communication prohibée et celles de la sous-section 6.5.2 concernant la surveillance des opérations et l'usage de l'estampille s'appliquent à l'exploitant visé à l'article 6.3.1.10 qui est également un exploitant autorisé pour les fins de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.1.11.

§ 6.3.2. — *Normes de construction et d'équipement des abattoirs de volailles et lapins*

6.3.2.1. Étendue du terrain: Le terrain occupé par un abattoir de volailles ou de lapins doit répondre aux exigences de l'article 6.3.1.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.1.

6.3.2.2. Superficie. Secteur comestible et non comestible: L'abattoir de volailles doit comprendre des locaux et des emplacements ayant chacun une superficie permettant l'activité de l'abattoir ainsi que l'inspection sanitaire.

Ces locaux ou emplacements doivent être disposés de telle sorte que soit assuré un cheminement continu des volailles avant, pendant et après abattage, sans retour en arrière, sans chevauchement ou croisement des axes de circulation réservés respectivement aux volailles vivantes, aux produits comestibles et aux produits non comestibles, afin que l'établissement comprenne un secteur de produits comestibles séparé du secteur de produits non comestibles.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.2.

6.3.2.3. Convoyeurs distincts: Les installations de l'abattoir de volailles doivent comprendre au moins 2 convoyeurs à vitesse réglable distincts l'un de l'autre et sur lesquels doivent être effectuées respectivement les opérations suivantes: un convoyeur pour l'insensibilisation, la saignée et la plumaison, un second convoyeur pour l'éviscération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.3.

6.3.2.4. Abattoir — locaux: L'abattoir de volailles ou de lapins doit comprendre:

- a) un local d'attente attendant au local d'abattage;
- b) un emplacement pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des cages vides et des véhicules, aménagé dans le secteur des produits non comestibles;
- c) un local d'abattage et de plumaison de la volaille ou de dépouillement du lapin séparé du local d'attente par une cloison complète dans laquelle peut toutefois exister, outre les ouvertures nécessaires au passage du convoyeur, une porte munie d'un système de fermeture automatique;
- d) un local d'éviscération et de conditionnement faisant suite au local visé au paragraphe *c*; aucune ouverture ne doit exister entre eux, à l'exception de celles nécessaires au passage du convoyeur et des carcasses et d'une porte munie d'un système de fermeture automatique;
- e) une chambre réfrigérée à une température variant entre 0 °C et 4 °C;

- f) des locaux de congélation à une température d'au plus de -18 °C pour les produits congelés;
- g) un local à déchets réfrigéré à une température maximale de 7 °C incluant une aire pour les déchets animaux, y compris les viandes ou abats éliminés ou confisqués ainsi qu'une aire pour le préstockage ou la conservation des peaux de lapins; ce local doit être muni d'une porte qui ouvre sur l'extérieur de l'abattoir;
- h) un local pour la coupe et l'emballage, si les opérations l'exigent;
- i) un local d'expédition pour le chargement et le déchargement;
- j) un local ou compartiment sous clé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes portant la reproduction de l'estampille;
- k) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage ne portant pas la reproduction de l'estampille;
- l) des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- m) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de l'abattoir;
- n) un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- o) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;
- p) un local d'une surface d'au moins 8 m² avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de 4 m² pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

Le local à déchets prévu au paragraphe g du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux de lapins n'y soient pas conservées.

L'abattoir doit aussi comporter un tuyau de drainage d'un diamètre minimal de 10 cm muni d'un orifice avec grille d'au moins 9 dm² pour l'évacuation des eaux de lavage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.4; D. 725-94, a. 21.

6.3.2.5. Local d'attente: Le local d'attente doit suffire à entreposer les cages de volailles nécessaires à l'approvisionnement des convoyeurs pendant 2 heures au moins. Il doit permettre d'éviter l'entassement des cages en vue de l'examen sanitaire des volailles avant l'abattage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.5.

6.3.2.6. Local d'abattage et de plumaison: Le local d'abattage et de plumaison doit être équipé des appareils mécaniques pour la plumaison et le flambage des volailles.

Un couloir ou tunnel de saignée doit être aménagé et permettre d'éviter toute dispersion ou projection de sang dans le local d'abattage.

Il doit être muni d'un ventilateur mécanique de façon à éliminer les vapeurs et buées.

Ce local doit également comprendre un évier à pédale, un stérilisateur à couteaux et un distributeur de savon et de papier.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.6.

6.3.2.7. Local d'éviscération et de conditionnement: La superficie du local d'éviscération et de conditionnement doit permettre d'effectuer les opérations suivantes:

- a) l'éviscération;
- b) la mise en forme ou trousseage;
- c) le conditionnement individuel des carcasses et des abats, y compris le refroidissement à une température inférieure ou égale à 4 °C.

Ces opérations doivent être effectuées dans des aires distinctes les unes des autres de façon à permettre le travail et l'inspection sanitaire.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.7.

6.3.2.8. Équipement du local d'éviscération: Le local d'éviscération et de conditionnement doit comprendre:

- a) un convoyeur indépendant du convoyeur d'abattage;
- b) une auge d'éviscération munie de jets d'eau, faite en béton et encastrée dans le plancher ou en acier inoxydable et fixée au plancher, afin d'assurer l'écoulement et de prévenir le débordement;
- c) un poste d'inspection comprenant:
 - i. une table métallique de 2 m de longueur;
 - ii. 10 crochets pour y suspendre les viandes saisies;
 - iii. une poubelle pour y déposer les viandes éliminées ou confisquées;
 - iv. un banc pour l'inspecteur;
 - v. un évier à pédale avec un stérilisateur à couteaux;
 - vi. l'appareil de contrôle du convoyeur d'éviscération;
- d) un appareil servant au lavage des carcasses de volailles;
- e) un appareil à vide pour l'enlèvement des reins, des poumons, des testicules et des tissus non comestibles;
- f) un brûleur pour flamber les poils des volailles.

Les paragraphes *a*, *e* et *f* du premier alinéa ne s'appliquent pas dans le cas où le local ne sert qu'à l'éviscération et au conditionnement du lapin.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.8; D. 725-94, a. 22.

6.3.2.9. Local d'emballage et d'expédition: Lorsqu'un appareil d'emballage à vide est utilisé dans le local d'emballage et d'expédition, celui-ci doit être pourvu d'un ventilateur mécanique de façon à éliminer les vapeurs et buées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.9.

6.3.2.10. Abattoirs de lapins: À moins d'indication contraire, les règles relatives à l'aménagement et à l'équipement des abattoirs de volailles s'appliquent également aux abattoirs de lapins.

Toutefois, les convoyeurs peuvent être remplacés par des rails aériens sur lesquels seront effectuées les opérations d'insensibilisation, de saignée, de dépouillement et d'éviscération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.10.

§ 6.3.2.A. — *Normes de construction et d'équipement des abattoirs de faisans, pintades, perdrix ou cailles*

6.3.2.A.1. Abattoir — locaux: L'abattoir de faisans, pintades, perdrix ou cailles doit comprendre l'implantation sur un même terrain des locaux et emplacements suivants:

a) un local d'abattage avec des aires distinctes pour la réception, pour l'abattage et la plumaison et pour l'éviscération;

b) un local frigorifique à une température variant entre 0 °C et 4 °C et, le cas échéant, un local de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

c) un local pour la préparation des commandes et l'expédition;

d) un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des déchets d'animaux;

e) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage;

f) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage ou d'assainissement.

Le local ou compartiment à déchets prévu au paragraphe *d* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.A.1; D. 725-94, a. 23.

6.3.2.A.2. Planchers, murs et plafonds: Les planchers doivent être exempts de fissures et constitués en matériau résistant aux chocs, imperméable et lavable. Le recouvrement des murs et plafonds doit être également lavable.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.A.2.

6.3.2.A.3. Éclairage: L'éclairage artificiel doit être d'au moins 50 décalux dans les locaux de travail et de plus de 20 décalux dans les autres locaux.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.A.3.

6.3.2.A.4. Alimentation en eau: L'abattoir doit être pourvu d'un réseau d'eau potable sous pression.

Des postes d'eau chaude et d'eau froide doivent être installés et aménagés de façon à laver ou nettoyer, sous pression, les carcasses habillées ainsi que les locaux et l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.A.4.

6.3.2.A.5. Température de l'eau chaude: L'eau chaude utilisée pour le nettoyage des locaux et de l'équipement doit être à une température d'au moins 82 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.A.5.

6.3.2.A.6. Oiseaux de la faune: La plumaison et l'éviscération des faisans, pintades, perdrix ou cailles abattus à la chasse peuvent se faire dans un abattoir de faisans, pintades, perdrix ou cailles.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.2.A.6.

§ 6.3.3. — *Normes de construction et d'équipement des ateliers de charcuterie pour fins de vente en gros*

6.3.3.1. Superficie: L'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros doit comprendre des locaux et des emplacements ayant chacun une superficie en rapport avec l'activité de l'atelier, de façon à permettre l'exécution du travail et l'inspection.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.1.

6.3.3.2. Charcuterie générale — locaux: L'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros doit comprendre:

a) un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement;

b) un local pour le dépeçage et le désossement;

c) un local pour le hachage et la préparation des viandes;

d) un local pour la cuisson avec aires distinctes pour la préparation et pour le conditionnement et l'emballage des produits cuits;

e) un local pour les produits saumurés, si les opérations le requièrent pour le conditionnement du produit;

f) un local de fumage, si les opérations le requièrent pour le conditionnement du produit, à moins que le fumoir ne soit aménagé dans une aire distincte à l'intérieur d'un local de cuisson;

g) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C et, le cas échéant, une chambre de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

h) un local ou compartiment pour l'entreposage des épices, ingrédients et autres additifs ou agents de conservation;

i) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des os et résidus de viandes ou aliments carnés comestibles qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

j) un local ou compartiment sous clé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes portant la reproduction de l'estampille;

k) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage ne portant pas la reproduction de l'estampille;

l) des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

m) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de l'atelier;

n) un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

o) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

p) un local d'une surface d'au moins 8 m² avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de 4 m² pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

Un seul local peut servir à faire les opérations visées aux paragraphes *b* et *c* du premier alinéa à condition qu'elles soient faites dans des aires distinctes.

Le local ou compartiment prévu au paragraphe *i* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération, à la condition que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.2; D. 725-94, a. 24; D. 314-95, a. 4.

6.3.3.2.1. Outre les locaux et compartiments prévus à l'article 6.3.3.2, l'atelier de charcuterie, pour fins de vente en gros, qui transforme le caribou visé à l'article 6.2.1.1, doit comprendre:

a) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C pour la conservation de l'animal avant son habillage;

b) un local pour l'habillage, comportant également une aire pour le dépouillement et l'éviscération et une aire pour l'inspection *post mortem* de l'animal.

Dans le cas de l'atelier visé au premier alinéa, le local ou compartiment réfrigéré prévu au paragraphe *i* de l'article 6.3.3.2 doit comporter des aires distinctes pour la conservation des peaux et pour celle des viandes, des abats, des aliments carnés ou autre résidus éliminés ou confisqués.

Ce local doit être muni d'une porte qui ouvre sur l'extérieur de l'atelier de charcuterie.

D. 314-95, a. 5.

6.3.3.3. Découpe et viande hachée: L'atelier de charcuterie où l'on prépare exclusivement des viandes à l'état naturel ainsi que de la viande hachée, pour fins de vente en gros, doit comprendre:

a) un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement;

b) un local pour la découpe, le hachage et la préparation des viandes à l'état naturel ou de la viande hachée;

c) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C et, le cas échéant, une chambre de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

d) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des os et résidus de viandes ou aliments carnés comestibles qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

e) un local ou compartiment sous clé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes portant la reproduction de l'estampille;

f) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage ne portant pas la reproduction de l'estampille;

g) des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

h) un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

i) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

j) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de l'atelier;

k) un local d'une surface d'au moins 8 m² avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de 4 m² pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.3; D. 725-94, a. 25.

6.3.3.4. Préparation de pizzas — locaux: L'atelier de charcuterie où l'on prépare, à l'exclusion de tout autre aliment carné, des pizzas à base de viandes, pour fins de vente en gros, doit comprendre:

a) un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement;

b) un local pour la préparation des pizzas;

c) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C et, le cas échéant, une chambre de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

d) un local ou compartiment sous clé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes portant la reproduction de l'estampille;

e) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage ne portant pas la reproduction de l'estampille;

f) un local ou compartiment pour l'entreposage des matières premières non périssables;

g) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des os et résidus de viandes ou aliments carnés comestibles qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

h) des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

i) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de l'atelier;

j) un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

k) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

l) un local d'une surface d'au moins 8 m² avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de 4 m²

pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.4; D. 725-94, a. 26.

6.3.3.5. Viandes de lièvre — locaux: L'atelier de charcuterie où l'on prépare exclusivement des viandes ou aliments carnés à base de lièvre, pour fins de vente en gros, doit comprendre, en outre des locaux et emplacements visés aux paragraphes *j* à *p* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2:

- a) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation du lièvre avant le dépouillement;
- b) un local de dépouillement avec une aire distincte pour la décongélation;
- c) un local d'éviscération avec rail aérien;
- d) un local pour la préparation du produit avec des aires distinctes pour la cuisson et pour l'emballage;
- e) un local de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des carcasses éviscérées et des viandes ou aliments carnés;
- f) un local à déchets réfrigéré à une température maximale de 7 °C incluant une aire pour les déchets animaux, y compris les viandes ou abats éliminés ou confisqués ainsi qu'une aire pour le préstockage ou la conservation des peaux; ce local doit être muni d'une porte qui ouvre sur l'extérieur de l'atelier;
- g) un local pour la préparation des commandes et l'expédition.

Le local à déchets prévu au paragraphe *f* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération à la condition que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.5; D. 725-94, a. 27.

6.3.3.6. Température: Dans les locaux prévus aux paragraphes *b*, *c* et *e* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2, au paragraphe *b* de l'article 6.3.3.2.1, au paragraphe *b* de l'article 6.3.3.3 et au paragraphe *b* de l'article 6.3.3.4, la température doit être d'au plus 10 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.6; D. 314-95, a. 6.

6.3.3.7. Aménagement: L'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros doit être aménagé comme suit:

- a) il doit être pourvu des aménagements permettant d'exécuter le contrôle de toute entrée ou sortie de l'atelier;
- b) il doit être pourvu des appareils pour le lavage des équipements;
- c) il doit avoir des lavabos à pédales, avec eau chaude, eau froide et distributeurs de savon liquide et de serviettes individuelles;
- d) si les réservoirs de cuisson sont reliés directement à un système d'évacuation des eaux usées, l'entrée de ce système doit être muni d'un clapet de façon à empêcher le reflux des eaux dans les réservoirs;
- e) les tables situées près des murs doivent être munies d'un dos protecteur;
- f) les contenants d'aliments doivent être placés sur des chariots ou des tablettes; ces dernières ne doivent jamais être à moins de 10 cm du sol;
- g) il doit avoir un tuyau de drainage d'un diamètre minimal de 10 cm muni d'un orifice avec grille d'au moins 9 dm² pour l'évacuation des eaux de lavage;

h) tous les locaux, dans lesquels des carcasses de ruminants, d'équidés et de suidés sont préparées, circulent, ou séjournent, doivent être équipés d'un réseau aérien de manutention.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.7; D. 314-95, a. 7.

6.3.3.7.1. Local d'habillage et d'inspection *post mortem*: Le local d'habillage et d'inspection *post mortem* visé à l'article 6.3.3.2.1 doit comprendre:

- a) un support pour l'inspection des têtes;
- b) une table ou un chariot pour l'inspection des viscères;
- c) un stérilisateur à couteaux et un stérilisateur à scie dans l'aire de dépouillement et d'éviscération et un stérilisateur à couteaux dans l'aire d'inspection;
- d) un appareil de lavage sous pression pour les carcasses;
- e) une berce en matériau non-corrosif à une hauteur d'au moins 20 cm du sol, dans le cas où le dépouillement ne se fait pas sur rail.

D. 314-95, a. 8.

6.3.3.8. Local à usage exclusif: La préparation des boyaux et la fonte des graisses comestibles doivent être faites exclusivement dans un local réservé à ces fins.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.8.

6.3.3.9. Fumoir et appareils de cuisson: Une hotte munie d'un ventilateur électrique doit être installée à la sortie des fumoirs ainsi que dans l'aire de cuisson. Tous les fumoirs et appareils de cuisson doivent être munis d'un orifice d'évacuation des eaux de lavage aménagé de façon à les canaliser vers le système d'évacuation des eaux usées.

Les fumoirs doivent également être munis de thermographes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.9.

6.3.3.10. Local de dépeçage: Le local de dépeçage et de désossement doit être équipé de tables et muni d'un stérilisateur pour la désinfection des couteaux et des autres instruments de travail.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.10.

6.3.3.11. Éclairage: L'éclairage artificiel doit être d'une intensité d'au moins 50 décalux dans les locaux de travail, de plus de 20 décalux dans les autres locaux et de 100 décalux aux endroits d'inspection ou de réinspection sanitaire.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.11.

6.3.3.12. Ventilation: La ventilation doit être suffisante pour assurer le renouvellement de l'air 5 fois par heure dans les locaux non réfrigérés, les toilettes, les vestiaires, les cafétérias et autres locaux destinés au personnel.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.12.

6.3.3.13. Disposition reliées uniquement au permis sans estampille: Dans la présente sous-section, lorsque l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros est exploité par une personne autre qu'un exploitant autorisé, seules s'appliquent les dispositions suivantes:

a) dans le cas du permis de «charcuterie générale» ou de «préparation de viandes chevalines», les paragraphes *a, b, c, d, g, h, i, k* et *o* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2. Un seul local peut servir à faire les opérations visées aux paragraphes *b* et *c* à condition qu'elles soient faites dans des aires distinctes;

b) dans le cas du permis de «découpe et viande hachée», les paragraphes *a, b, c, d, f* et *i* de l'article 6.3.3.3;

c) dans le cas du permis de «préparation de pizzas», les paragraphes *a, b, c, e, f, g* et *k* de l'article 6.3.3.4;

d) dans le cas du permis de «préparation de viande de lièvres», les paragraphes *a, b, c, d, e, f* et *g* du premier alinéa et le deuxième alinéa de l'article 6.3.3.5. Un seul local peut servir à faire les opérations visées aux paragraphes *b* et *c* et il en est de même pour les opérations visées aux paragraphes *a* et *e* à condition qu'elles soient faites dans des aires distinctes et seuls les paragraphes *k* et *o* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2 s'appliquent;

e) l'article 6.3.3.6, le paragraphe *g* de l'article 6.3.3.7 et l'article 6.3.3.9;

f) l'atelier peut être exploité sans marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.3.13.

§ 6.3.4. — Normes applicables aux conserveries de viandes

6.3.4.1. Superficie: La conserverie de viandes doit comprendre des locaux et des emplacements ayant chacun une superficie en rapport avec l'activité de la conserverie, de façon à permettre l'exécution du travail et l'inspection.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.4.1.

6.3.4.2. Conserverie de viandes — locaux: La conserverie de viandes doit comprendre:

a) un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement;

b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des viandes;

c) un local pour le dépeçage et le désossement, si les viandes ne sont pas dépecées et désossées lors de la réception;

d) un local de fabrication pour la préparation et la mise en conserve des viandes avec une aire distincte pour la stérilisation commerciale;

e) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des os et résidus de viandes ou d'aliments carnés comestibles qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

f) un local ou compartiment sous clé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes portant la reproduction de l'estampille;

g) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage ne portant pas la reproduction de l'estampille;

h) un local ou compartiment pour l'entreposage des épices, ingrédients et autres additifs ou agents de conservation;

i) des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

j) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de la conserverie;

k) un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

l) un compartiment distinct servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

m) un local d'une surface d'au moins 8 m² avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de 4 m² pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

La conserverie de viandes doit aussi comporter un tuyau de drainage d'un diamètre minimal de 10 cm muni d'un orifice avec grille d'au moins 9 dm² pour l'évacuation des eaux de lavage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.4.2; D. 725-94, a. 28.

6.3.4.3. Équipement: Le local de fabrication de conserves de viandes doit comprendre:

a) un cuiseur sous pression ou à ébullition si la cuisson ne se fait pas lors du traitement à l'autoclave;

b) une hotte et un ventilateur électrique de façon à éliminer les vapeurs et buées;

c) une sertisseuse;

d) un ou plusieurs autoclaves avec thermographe, thermomètre, manomètre et chronomètre;

e) un évier à pédales avec stérilisateur à couteaux;

f) un appareil pour le nettoyage à la vapeur ou à l'eau chauffée à 82 °C;

g) une étuve avec thermographe pour l'incubation des conserves à une température de 37 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.4.3.

6.3.4.4. Conserverie de viandes de lièvre — locaux: La conserverie de viandes de lièvre doit comprendre les locaux visés à l'article 6.3.3.5 et comporter une aire de stérilisation distincte à l'intérieur du local prévu pour la préparation du produit.

Cet atelier doit comprendre l'équipement prévu aux paragraphes *b*, *c* et *d* du premier alinéa de l'article 6.3.2.8 pour l'éviscération et celui prévu à l'article 6.3.4.3 pour la fabrication des conserves de viandes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.4.4.

6.3.4.5. Dispositions reliées uniquement au permis sans estampille: Dans la présente sous-section, lorsque la conserverie de viandes est exploitée par une personne autre qu'un exploitant autorisé, seules s'appliquent les dispositions suivantes:

a) les paragraphes *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *g*, *h* et *l* du premier alinéa et le deuxième alinéa de l'article 6.3.4.2. Un seul local peut servir à faire les opérations visées aux paragraphes *c* et *d* à condition qu'elles soient faites dans des aires distinctes;

b) l'article 6.3.4.3, sauf les paragraphes *e* et *f*;

c) dans le cas de la conserverie de viandes de lièvre, le paragraphe *d* de l'article 6.3.3.13 avec une aire de stérilisation distincte à l'intérieur du local prévu pour la préparation du produit ainsi que le paragraphe *b* du présent article;

d) la conserverie peut être exploitée sans marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.4.5.

§ 6.3.5. — *Normes applicables aux abattoirs, conserveries de viandes ou ateliers de charcuterie pour fins de vente en gros*

6.3.5.1. Planchers, murs et plafonds: Les locaux de l'abattoir, de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou de la conserverie de viandes exploité par un exploitant autorisé, doivent répondre aux conditions suivantes:

a) les planchers doivent être résistants aux chocs, imperméables, lavables et non glissants. Ils doivent comporter des pentes vers les drains de l'ordre de 2 cm/m et un réseau d'évacuation pour l'écoulement des liquides;

b) dans les locaux où sont manipulés les viandes ou aliments carnés, les plafonds et les murs doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse et imputrescible et la hauteur de ces locaux doit être d'au moins 275 cm; pour tous les autres locaux de l'atelier, la hauteur doit être d'au moins 250 cm; de plus, les murs doivent être résistants aux chocs;

c) le paragraphe *b* s'applique aux murs des salles de toilette sur une hauteur de 130 cm à partir du point de jonction avec le plancher;

d) les angles des murs entre eux et avec les planchers doivent être arrondis;

e) les portes et chambranles attenant aux locaux prévus au paragraphe *b* doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible et non corrosif et les joints doivent en être soudés.

Dans les ateliers de charcuterie pour fins de vente en gros ou les conserveries de viandes exploités par une personne autre qu'un exploitant autorisé, le plancher doit être exempt de fissures et constitué en matériau résistant aux chocs, imperméable et lavable. Le recouvrement des murs et plafonds doit être également lavable.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.1.

6.3.5.2. Éclairage: Les locaux dans lesquels les animaux sont abattus, habillés et travaillés ou dans lesquels les viandes ou aliments carnés sont préparés, transformés, conditionnés ou mis en vente doivent être pourvus d'un éclairage d'au moins 50 décalux.

Les endroits d'inspection ou de réinspection sanitaire doivent être pourvus d'un éclairage d'au moins 100 décalux.

Dans tous les autres locaux, l'éclairage peut être réduit à 20 décalux.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.2.

6.3.5.3. Ventilation: La ventilation doit être suffisante pour assurer le renouvellement de l'air 5 fois par heure dans les locaux non réfrigérés et dans les locaux sanitaires.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.3.

6.3.5.4. Alimentation en eau: Chaque établissement ou atelier doit être pourvu d'un réseau d'eau potable sous pression.

Des postes d'eau chaude et d'eau froide doivent être installés et aménagés de façon à laver ou nettoyer, sous pression, les carcasses habillées ainsi que les locaux et l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.4.

6.3.5.5. Température de l'eau chaude: L'eau chaude utilisée pour le nettoyage des locaux et de l'équipement doit être à une température d'au moins 82 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.5.

6.3.5.6. Réseau d'évacuation des eaux: Chaque établissement ou atelier doit être pourvu d'un réseau d'évacuation, tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être conçu sur le mode séparatif.

Ce réseau d'évacuation doit être curable, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphoniques, grilles de protection et intercepteur de solides.

La canalisation des eaux de lavage doit être indépendante de celle des drains sanitaires pour les cabinets d'aisance, les urinoirs et les lavabos.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.6.

6.3.5.7. Locaux sanitaires: Les locaux sanitaires de chaque établissement ou atelier doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide et de dispositifs pour nettoyer les mains, les essuyer ou assécher.

Les essuie-mains doivent être mis à la poubelle après chaque utilisation.

Les cabinets d'aisance et les lavabos qui les desservent doivent ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.7.

6.3.5.8. Locaux de travail: Il sera prévu dans les locaux de travail un lavabo et autres dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.8.

6.3.5.9. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.9; D. 725-94, a. 1.

6.3.5.10. Équipement du local de l'inspecteur: Le local de l'inspecteur doit comprendre:

- a) un bureau et 2 chaises;
- b) une machine à écrire avec chariot d'au moins 30 cm;
- c) un appareil téléphonique;
- d) un classeur métallique à 3 sections de 45 cm fermant à clé;
- e) une armoire métallique avec penture intérieure et fermeture à cadenas pour la garde de l'estampille à timbre;
- f) une armoire pour les vêtements de travail propres et un contenant avec couvercle pour les vêtements de travail souillés;

g) un portemanteau ou patère.

La salle de toilette attenante au local de l'inspecteur doit être pourvue d'un lavabo et d'un cabinet d'aisance.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.10.

6.3.5.11. Dispositions reliées uniquement au permis sans estampille: Dans la présente sous-section, lorsque l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou la conserverie de viandes est exploité par une personne autre qu'un exploitant autorisé, seules s'appliquent les dispositions suivantes:

- a) le deuxième alinéa de l'article 6.3.5.1;
- b) les premier et troisième alinéas de l'article 6.3.5.2;
- c) le premier alinéa de l'article 6.3.5.4;
- d) l'article 6.3.5.5;
- e) *(paragraphe implicitement abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.3.5.11.

SECTION 6.4

NORMES OPÉRATIONNELLES DES ATELIERS

§ 6.4.1. — Opérations relatives à tous les ateliers

6.4.1.1. Manipulation sans réfrigération: Lorsqu'une opération de traitement ou de conditionnement de viandes se fait dans un local non réfrigéré, le produit doit être dirigé dans une chambre de conservation, sous réfrigération ou sous congélation, dès que l'opération est terminée.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.1.

6.4.1.2. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.2; D. 725-94, a. 1.

6.4.1.3. Le personnel affecté aux opérations de préparation doit porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et, en outre, dans le cas où ces opérations sont effectuées à l'abattoir, à l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou à la conserverie de viandes, il doit porter des vêtements de travail blancs ou d'une teinte claire permettant de déceler la saleté.

Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver les mains et les bras avec de l'eau chaude et un produit germicide.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.3; D. 725-94, a. 29.

6.4.1.4. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.4; D. 725-94, a. 1.

6.4.1.5. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires: Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés:

- a) à la fin des opérations de la journée; ou

b) avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.5.

6.4.1.6. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.6; D. 725-94, a. 1.

6.4.1.7. Les opérations doivent être effectuées exclusivement dans les locaux et avec les équipements exigés aux fins de ces opérations.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.7; D. 725-94, a. 30.

6.4.1.8. Absence de contact: Les viandes ne doivent pas être en contact avec le sol ou les murs de la pièce. Tous les récipients ou contenants de viandes doivent être placés sur des supports à plus de 10 cm du sol.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.8.

6.4.1.9. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.9; D. 725-94, a. 31; D. 741-2008, a. 14.

6.4.1.10. Usage du tabac: L'usage du tabac doit se faire uniquement dans les locaux sanitaires.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.10.

6.4.1.11. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.11; D. 741-2008, a. 14.

6.4.1.12. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.12; L.Q. 1992, c. 21, a. 68; L.Q. 2001, c. 60, a. 167; D. 741-2008, a. 14.

6.4.1.13. Prohibitions: Il est interdit:

a) d'employer pour la préparation ou la conservation des viandes ou aliments carnés, des antiseptiques ou des substances nuisibles ou dangereuses pour la santé;

b) de faire usage, pour la salaison, d'une saumure altérée ou contaminée;

c) d'ajouter du sang ou tout additif à la viande hachée;

d) d'ajouter de la viande de porc à du boeuf ou du veau haché.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.13.

6.4.1.14. Antimicrobiens: Les viandes et aliments carnés destinés à la consommation humaine doivent être exempts de toute trace d'antibiotiques et de parasitocides autres que ceux dont les limites maximales de résidus sont prescrites par le tableau III du Titre 15 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870).

Les viandes et les aliments carnés ne doivent pas contenir un antibiotique ou un parasitocide en quantité supérieure à la limite maximale de résidus prescrite par le tableau visé au premier alinéa.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.14; D. 725-94, a. 32.

6.4.1.15. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.15; D. 725-94, a. 1.

6.4.1.16. Dispositions des déchets: Les viandes non comestibles, déchets, rebuts et détritiques de toute sorte sont déposés dans un récipient étanche qui doit être muni d'un couvercle et transporté au local ou compartiment à déchets aussitôt rempli.

Le contenu de ce récipient doit être ensuite incinéré dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation ou livré ou expédié à un atelier d'équarrissage ou encore récupéré par un récupérateur dans les 60 heures qui suivent son remplissage.

Dans le cas où le contenu du récipient est constitué de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine, il peut également être envoyé dans un lieu d'élimination ou ramassé par une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination.

L'envoi du contenu du récipient doit se faire sous la responsabilité de l'exploitant de l'atelier de charcuterie visé à l'article 6.2.2 ou de l'établissement où est exercée l'activité de restaurateur.

Le récipient doit être nettoyé dès qu'il est vidé.

Ce récipient doit porter l'inscription «viandes non comestibles» en caractères de 2 cm de hauteur comportant des lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle du récipient.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.16; D. 854-98, a. 4; D. 477-2010, a. 1; D. 1463-2022, a. 1.

6.4.1.17. Conservation du gibier: Les viandes de gibier légalement détenues peuvent être entreposées dans la chambre de conservation des abattoirs ou des ateliers de charcuterie pourvu qu'elles soient dépouillées, qu'elles ne viennent pas en contact avec les viandes domestiques et qu'au préalable, elles aient été complètement enveloppées de papier kraft et d'une étamine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.17.

6.4.1.18. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.18; D. 725-94, a. 1.

6.4.1.19. Conserve de viandes: Les conserves de viandes doivent être exemptes de tout microorganisme toxigène ou de toute toxine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.19.

6.4.1.20. Viande hachée: La viande hachée doit être exempte de toute trace d'additifs.

Le boeuf ou le veau haché doit être exempt de viande de porc.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.1.20.

§ 6.4.2. — *Opérations relatives aux abattoirs d'animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine, caprine ou de cervidés*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, ss. 6.4.2; D. 238-99, a. 5.

6.4.2.1. Prestations obligatoires: L'exploitant de l'abattoir d'animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine, caprine ou de cervidés est tenu d'assurer les services suivants:

a) la réception et l'entretien des animaux livrés à l'abattoir ainsi que la fourniture de l'eau, des litières et, s'il y a lieu, des fourrages, l'enlèvement et l'évacuation des fumiers et déjections;

b) le nettoyage, le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des animaux;

c) l'abattage des animaux comprenant l'insensibilisation et la saignée, le dépouillement, l'éviscération, l'habillage et, pour les porcs, aux lieu et place du dépouillement, l'échaudage, l'épilage, le brûlage et le grattage;

d) le prélèvement et le transfert des abats, des suifs et des graisses vers les locaux de traitement, stockage ou expédition situés dans l'enceinte de l'établissement;

e) le premier traitement des abats;

f) le transfert des peaux vers les locaux de préstockage et leur conservation jusqu'à enlèvement;

g) le nettoyage, le lavage et la désinfection des locaux, cours, passages, emplacements compris dans l'enceinte de l'établissement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.1; D. 238-99, a. 6.

6.4.2.2. La contention, l'insensibilisation et la saignée de l'animal doivent se faire conformément aux articles 76 à 80 du Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.2; D. 725-94, a. 33.

6.4.2.3. Saignée et collecte du sang: La saignée doit être complète et effectuée au moyen d'un couteau cannelé. Le sang provenant d'un animal sain et destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients propres. Il doit être défibriné à l'aide d'instruments propres.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.3.

6.4.2.4. Dépouillement. Épilage: Le boeuf, le cheval, le mouton et la chèvre doivent être complètement dépouillés et les porcs doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies.

Le veau de moins d'un an, l'agneau et le chevreau de printemps sont exempts du dépouillement, s'ils sont lavés et nettoyés de façon à les rendre propres avant l'éviscération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.4.

6.4.2.5. Éviscération: L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée une demi-heure après la saignée.

Les porcs et les veaux doivent être lavés et nettoyés complètement avant l'éviscération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.5.

6.4.2.6. Usage immédiat du local à déchets: Les estomacs, les intestins, les peaux, les cornes et les onglons doivent être placés immédiatement dans le local à déchets.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.6.

6.4.2.7. Disposition des carcasses, viandes et abats: Sous réserve du paragraphe c de l'article 6.3.1.8, les carcasses, viandes et abats propres à la consommation humaine sont dirigés dans les locaux frigorifiques, d'abord dans la chambre de ressuage réfrigérée où la température interne des viandes et abats est abaissée en moins de 24 heures à une température inférieure ou égale à 7 °C pour les carcasses et à 4 °C pour les abats

pourvu qu'elle soit supérieure à 0 °C dans les 2 cas, et ensuite dans la chambre de conservation destinée au stockage des viandes et des abats sous régime de froid à une température entre 0 °C et 4 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.7; D. 725-94, a. 34.

6.4.2.7.1. L'exploitant de l'abattoir d'animaux des espèces bovine, chevaline, porcine, ovine ou caprine ou de cervidés doit, lors de chaque réception de cerfs de Virginie, tenir un registre indiquant en caractères indélébiles, pour chaque animal:

- a) son sexe;
- b) la date de sa réception à l'abattoir;
- c) les nom et adresse du titulaire d'un permis professionnel de garde d'animaux en ferme cynégétique ou en ferme d'élevage obtenu conformément au Règlement sur les permis de garde d'animaux en captivité (chapitre C-61.1, r. 20.1.1), qui a vendu ou livré l'animal;
- d) le numéro d'identification attribué à l'animal conformément au Règlement sur les animaux en captivité (chapitre C-61.1, r. 5.1).

Le registre doit, aux fins d'inspection, être gardé à l'abattoir de l'exploitant et être conservé pendant au moins 24 mois à compter de la date de la dernière inscription qui y est portée.

D. 238-99, a. 7; D. 1069-2018, a. 1.

6.4.2.8. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.8; D. 725-94, a. 1.

6.4.2.9. Viandes non comestibles. Abattoir. Disposition, coloration et dénaturant: Les viandes non comestibles doivent, à moins d'être incinérées dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation ou transformées à l'abattoir en farines, huiles ou autres sous-produits industriels, être expédiées sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir à un atelier d'équarrissage ou être récupérées par l'exploitant d'un tel atelier ou par un récupérateur.

Dans le cas de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine, elles peuvent également être envoyées sous la responsabilité de l'exploitant d'abattoir dans un lieu d'élimination ou être ramassées par une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination.

Avant d'être envoyées dans un atelier d'équarrissage, dans un lieu d'élimination ou d'être récupérées par un récupérateur ou encore d'être ramassées par une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination, les viandes non comestibles doivent être complètement colorées par l'application d'un dénaturant.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.2.9; D. 725-94, a. 35; D. 854-98, a. 5; D. 477-2010, a. 1; D. 1463-2022, a. 2.

§ 6.4.3. — *Opérations relatives aux abattoirs de volailles et de lapins*

6.4.3.1. Cages et cageots: Les volailles doivent être transportées à l'abattoir dans des cages ou cageots, aménagés de façon à éviter toute blessure aux volailles transportées.

Ces cages ou cageots ne doivent en aucun cas être entreposés dans les locaux où sont préparées ou entreposées les volailles abattues. Ils doivent être nettoyés, lavés et désinfectés avant chaque nouvel emploi.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.1.

6.4.3.2. Volailles à éliminer: La volaille trouvée morte ou la viande provenant d'une volaille confisquée lors de l'inspection *ante mortem* doit être placée dans un récipient étanche et muni d'un couvercle et éliminée conformément à l'article 6.4.2.9.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.2.

6.4.3.3. Saignée et plumaison: La saignée, l'échaudage et la plumaison des volailles doivent être effectués dans le local d'abattage.

Ces opérations doivent être exécutées en observant les prescriptions suivantes:

a) les volailles doivent être placées sur le convoyeur ou le rail aérien, immobilisées, insensibilisées et saignées conformément à l'article 6.4.2.2;

b) la saignée doit être complète;

c) la plumaison doit se faire sans détérioration de la carcasse ni réduction de sa conservation;

d) les carcasses et les abats ne doivent pas être déposés sur le sol.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.3; D. 725-94, a. 36.

6.4.3.4. Échaudage: L'échaudage avant plumaison doit être fait 90 secondes ou plus après la saignée. Il se fait dans un bain d'eau potable constamment renouvelée et maintenue à une température constante, située entre 53 °C et 64 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.4.

6.4.3.5. Enlèvement des plumes: Les plumes doivent être enlevées du local d'abattage au moins 4 fois par jour.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.5.

6.4.3.6. Nettoyage et lavage: Le sang doit être enlevé des murs et du plancher du local d'abattage au moins une fois par jour. La trémie et le bassin collecteur doivent être nettoyés et rincés au moins 2 fois par jour.

Les sols dans les locaux d'abattage, d'habillage et d'éviscération doivent être égouttés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.6.

6.4.3.7. Désinfection: Le matériel et les appareils situés dans le local d'éviscération et venant en contact avec les volailles doivent être désinfectés avant chaque utilisation et au moins une fois par jour.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.7.

6.4.3.8. Éviscération: L'éviscération est effectuée par une ouverture de la carcasse. Les viscères sont extraits de la carcasse et reçus sur un dispositif en matériau inoxydable ou demeurent attachés à la carcasse. Les abats sont immédiatement séparés des viscères non comestibles.

Les carcasses ou les abats doivent être exempts de toute souillure provenant du contenu intestinal.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.8.

6.4.3.9. Les volailles doivent être habillées de façon à satisfaire aux conditions suivantes:

a) les plumes, les chicots et les poils doivent être enlevés;

- b) la glande uropygienne et la tête doivent être enlevées;
- c) les viscères et les abats doivent être enlevés;
- d) l'intérieur et l'extérieur de la carcasse doivent être lavés et égouttés;
- e) les pattes doivent être coupées à l'articulation tarsienne.

Toutefois, la tête et les pattes peuvent rester attachées à la carcasse si la tête est emballée dans un sac étanche et les pattes débarrassées de leur cuticule et de leurs griffes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.9; D. 725-94, a. 37.

6.4.3.10. Température des volailles: Les volailles doivent, immédiatement après l'éviscération, être refroidies à une température d'au plus 4 °C. Par la suite, elles sont placées dans une chambre réfrigérée à une température variant entre 0 °C et 4 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.10; D. 725-94, a. 38.

6.4.3.11. Normes relatives au lapin: La présente sous-section s'applique aux lapins, sauf les articles 6.4.3.4, 6.4.3.5 et 6.4.3.9.

Les pattes antérieures des lapins doivent être coupées à l'articulation métacarpo-phalangienne et les pattes postérieures à l'articulation tarso-métatarsienne.

Les têtes de lapins peuvent rester attachées à la carcasse, si elles sont dépouillées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.11.

6.4.3.12. Abattage de lapins: Le lapin peut être abattu dans un abattoir de volailles à la condition que l'abattage ne se fasse pas simultanément avec celui de la volaille.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.12.

6.4.3.13. Abattage — faisans, pintades, perdrix, cailles: Les faisans, pintades, perdrix ou cailles d'élevage peuvent être abattus dans un abattoir de volailles à la condition que l'abattage ne se fasse pas simultanément avec celui de la volaille ou du lapin. Il est permis de laisser la tête à la carcasse éviscérée de ces oiseaux pourvu qu'elle soit enveloppée.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.13.

6.4.3.14. Nettoyage et lavage: Dans les cas visés aux articles 6.4.3.12 et 6.4.3.13, les locaux et l'équipement doivent être nettoyés et lavés entre les opérations d'abattage des animaux d'espèces différentes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.14.

6.4.3.15. Oiseaux de la faune: La plumaison et l'éviscération des faisans, pintades et perdrix abattus à la chasse peuvent se faire dans un abattoir de volailles.

Ces opérations ne doivent pas se faire en même temps que l'abattage ou l'éviscération de la volaille ou du lapin.

De plus elles ne doivent pas les précéder au cours d'une même journée.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.15.

6.4.3.16. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.16; D. 725-94, a. 1.

6.4.3.17. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.17; D. 725-94, a. 1.

6.4.3.18. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.3.18; D. 725-94, a. 1.

§ 6.4.4. — *Opérations relatives aux ateliers de charcuterie et aux conserveries de viandes*

6.4.4.1. Langues: Le préparateur de viandes ou aliments carnés doit enlever le larynx, l'épiglotte, les amygdales et la membrane muqueuse des langues avant de les conditionner.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.1.

6.4.4.2. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.2; D. 725-94, a. 1.

6.4.4.3. Nettoyage des récipients: Les récipients de métal, de verre ou de tout autre matière solide devant contenir des viandes ou aliments carnés pour fins de vente doivent être nettoyés immédiatement avant le remplissage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.3.

6.4.4.4. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.4; D. 725-94, a. 1.

6.4.4.5. Identification des lots: Les lots de viandes ou d'aliments carnés mis en conserve doivent être identifiés avant d'être stérilisés et maintenus ainsi jusqu'à l'entreposage des produits.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.5.

6.4.4.6. Stérilisation: Les viandes ou aliments carnés mis en conserve doivent être stérilisés de façon à les rendre exempts de tout microorganisme toxigène et de toute toxine.

Le traitement de stérilisation doit être enregistré sur thermogramme.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.6; D. 725-94, a. 39.

6.4.4.7. Échantillon mis à l'étuve: Un échantillon équivalent à 1% des boîtes de conserves de viandes d'un même lot ou à 3 boîtes par panier d'autoclave, selon la moindre de ces 2 quantités, est mis à l'étuve à une température de 37 °C pendant au moins 10 jours consécutifs.

À l'expiration de ce délai, si l'échantillon mis à l'étuve est trouvé sain, les boîtes de conserves de viandes du même lot que cet échantillon peuvent être livrées à la consommation humaine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.7.

6.4.4.8. Indications et marques: Les récipients renfermant des conserves de viandes sont marqués conformément au règlement.

En outre doit apparaître sur le couvercle métallique de chaque récipient de conserves de viandes le code du fabricant consistant en signes conventionnels, lettres ou chiffres aux fins d'identifier le lot et le fabricant et d'indiquer la date de fabrication.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.8.

6.4.4.9. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.9; D. 1055-82, a. 9.

6.4.4.10. Viandes non comestibles. Disposition et coloration: L'article 6.4.2.9 s'applique à l'exploitant d'un atelier de charcuterie ou d'une conserverie de viandes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.10; D. 477-2010, a. 1.

6.4.4.11. Conserves de viandes. Gros ou détail: La présente sous-section et l'article 6.3.4.3 s'appliquent également à une conserverie de viandes dont l'exploitant fait de la vente en gros ou de la vente au détail de même qu'à un atelier de charcuterie où se préparent des conserves de viandes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.4.4.11.

SECTION 6.5

L'ESTAMPILLE

§ 6.5.1. — *Fabrication et reproduction de l'estampille*

6.5.1.1. Modèle et numéro de l'estampille: Sous réserve de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)), seule l'estampille conforme au modèle prévu à l'annexe 6.5.A peut être fabriquée, reproduite ou apposée sur une viande ou un aliment carné, son emballage, son étiquette ou sa vignette.

Cette estampille doit alors porter dans un rectangle transversal à la fleur de lys le numéro d'identification assigné par le ministre à l'exploitant autorisé, en vertu de l'article 6.5.2.6, à utiliser l'estampille ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.1.

6.5.1.2. Prohibitions: Nul ne peut fabriquer ou faire fabriquer, reproduire ou faire reproduire, détenir ou utiliser l'estampille visée à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction, sauf dans les cas prévus au règlement.

Il est prohibé:

a) de reproduire ou de faire reproduire l'estampille sur un emballage destiné principalement à la vente en gros de viandes ou aliments carnés ou sur l'étiquette apposée ou devant être apposée sur tel emballage;

b) de détenir ou d'utiliser un emballage destiné principalement à la vente en gros de viandes ou aliments carnés et portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette la reproduisant;

c) de reproduire ou de faire reproduire l'estampille sur une vignette autre que celle visée à l'article 6.5.2.12.

Nul ne peut fabriquer ou faire fabriquer, reproduire ou faire reproduire, détenir ou utiliser une estampille autre que celle visée à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.2.

6.5.1.3. Fabrication de l'estampille à timbre et des vignettes: Dans le cas où l'exploitant d'un abattoir, d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une conserverie de viandes obtient un permis et est autorisé, par l'article 6.5.2.6, à utiliser l'estampille ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction, le ministre lui fait fabriquer une estampille à timbre ainsi que des vignettes reproduisant exclusivement l'estampille.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.3.

6.5.1.4. Procédures de reproduction de l'estampille: Avant de reproduire l'estampille sur un emballage ou sur une étiquette, à la demande de l'exploitant, le reproducteur de l'estampille doit demander l'approbation du ministre.

Cette demande d'approbation doit comprendre:

- a) ses nom et adresse ainsi que ceux de son client;
- b) une esquisse, en 4 exemplaires, de l'emballage ou de l'étiquette projeté par le client et comportant la reproduction de l'estampille; cette esquisse doit indiquer les dimensions de l'emballage ou de l'étiquette ainsi que le diamètre de l'estampille devant y figurer;
- c) le nombre d'emballages ou d'étiquettes;
- d) les nom et adresse du fabricant de l'estampille matrice dans les cas où le reproducteur de l'estampille ne la fabrique pas lui-même.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.4.

6.5.1.5. Le ministre approuve l'esquisse de l'estampille projetée si les conditions suivantes sont remplies:

- a) la demande doit être faite conformément à l'article 6.5.1.4;
- b) l'estampille reproduite sur l'esquisse doit satisfaire aux exigences de l'article 6.5.1.1;
- c) le diamètre de l'estampille projetée doit être d'une dimension variant de 11 mm à 35 mm;
- d) les inscriptions et les marques faisant partie de l'esquisse doivent être conformes au règlement;
- e) le client du reproducteur de l'estampille doit être un exploitant autorisé.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.5.

6.5.1.6. Le ministre adresse un exemplaire de l'esquisse approuvée ou rejetée au reproducteur de l'estampille ainsi qu'à son client et, dans le cas du paragraphe *d* du deuxième alinéa de l'article 6.5.1.4, au fabricant de l'estampille matrice.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.6.

6.5.1.7. Seul le fabricant qui a reçu une commande d'un reproducteur de l'estampille visé à l'article 6.5.1.4 et l'exemplaire d'une esquisse approuvée par le ministre conformément à l'article 6.5.1.5, peut fabriquer une estampille matrice.

Une fois le travail terminé, il doit remettre au reproducteur de l'estampille toutes les matrices fabriquées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.7.

6.5.1.8. Avant de reproduire l'estampille sur les emballages ou les étiquettes de façon définitive, le reproducteur de l'estampille doit soumettre à l'approbation du ministre une épreuve de reproduction réalisée au moyen de l'estampille matrice. Celui-ci approuve l'épreuve si elle est conforme à l'esquisse.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.8.

6.5.1.9. Le reproducteur de l'estampille ne peut la reproduire uniquement que sur le nombre d'emballages ou d'étiquettes indiqué au paragraphe *c* du deuxième alinéa de l'article 6.5.1.4.

Dans le cas contraire, il doit en aviser par écrit le ministre dans les 10 jours en lui indiquant le nombre exact d'emballages ou d'étiquettes sur lesquels l'estampille a été reproduite.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.9.

6.5.1.10. Une fois la reproduction terminée, le reproducteur de l'estampille doit détenir les matrices dans un compartiment sous clé et ne les réutiliser qu'à la demande de son client et en se conformant à la procédure établie à l'article 6.5.1.4.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.10.

6.5.1.11. Le reproducteur de l'estampille livre ou fait livrer sous sa responsabilité, à l'inspecteur chargé de surveiller les opérations de l'établissement de son client, les emballages ou étiquettes comportant la reproduction de l'estampille ainsi qu'une feuille d'expédition décrivant de façon détaillée le contenu de la livraison.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.11.

6.5.1.12. L'exploitant autorisé qui cesse définitivement ses opérations doit détruire ou faire détruire ses emballages ou étiquettes inutilisées portant la reproduction de l'estampille et qui sont en sa possession ou en celle du reproducteur de l'estampille.

Cette règle s'applique également à la destruction de toute estampille matrice en possession du reproducteur de l'estampille.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.12.

6.5.1.13. L'exploitant doit, préalablement à la destruction, en aviser par écrit le ministre dans un délai de 15 jours et lui indiquer l'endroit de détention et le nombre des emballages, étiquettes ou estampilles matrices à détruire.

Il doit de même, dans les 15 jours suivant la destruction, informer par écrit le ministre.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.13.

6.5.1.14. Le reproducteur de l'estampille ne peut disposer de l'estampille matrice que dans les cas suivants:

a) dans le cas de destruction, il doit, au préalable, en aviser par écrit le ministre dans un délai de 15 jours en précisant l'endroit et les modalités;

b) dans le cas de transfert à un autre reproducteur d'estampille à la demande de son client, il doit, au préalable, en aviser par écrit le ministre dans un délai de 15 jours en l'informant de la demande du client et des nom et adresse du reproducteur auquel le transfert est fait.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.14.

6.5.1.15. Nul ne peut détenir ou utiliser les emballages, étiquettes ou vignettes inutilisés portant la reproduction de l'estampille, ni les estampilles matrices de l'exploitant visé à l'article 6.5.1.12.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.1.15.

§ 6.5.2. — *Surveillance des opérations et usage de l'estampille*

6.5.2.1. Inspection ante mortem: Tout animal doit subir une inspection *ante mortem* par un inspecteur immédiatement avant son entrée dans le local d'abattage dans le cas d'un abattoir dont l'exploitant détient un permis en vigueur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.1.

6.5.2.2. Saisie à l'ante mortem: L'animal trouvé malade, estropié ou dont l'état de santé est douteux lors de l'inspection *ante mortem* doit être saisi et abattu séparément des autres animaux.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.2.

6.5.2.3. Élimination ou confiscation d'un animal mort ou malade: L'animal trouvé mort, mourant ou l'animal ayant une température de 41,1 °C et plus et le cheval ayant une température de 39,4 °C ou plus doit être éliminé par l'exploitant de l'abattoir conformément à l'article 6.4.2.9 et à défaut par lui de ce faire, l'inspecteur procède à la confiscation lors de l'inspection *ante mortem*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.3.

6.5.2.4. Élimination ou confiscation des oiseaux: Les oiseaux atteints, au moment de l'inspection *ante mortem* d'une maladie ou infection qui peut justifier leur confiscation au moment de l'inspection *post mortem* en vertu de l'article 6.6.3 doivent être éliminés par l'exploitant de l'abattoir conformément à l'article 6.4.2.9 et à défaut par lui de ce faire, l'inspecteur procède à la confiscation.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.4.

6.5.2.5. Inspection post mortem: La carcasse, les parties et organes des animaux abattus doivent subir une inspection *post mortem* par un inspecteur immédiatement après l'abattage dans le cas d'un abattoir dont l'exploitant détient un permis en vigueur.

La carcasse, les organes et toute autre partie du caribou abattu conformément au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1 doivent également subir une inspection *post mortem* à l'atelier de charcuterie dont l'exploitant est un exploitant autorisé.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.5; D. 314-95, a. 9.

6.5.2.6. Utilisation de l'estampille: Les exploitants suivants doivent utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction:

a) l'exploitant d'un abattoir, exploité sous le permis prévu au paragraphe *a* de l'article 9 de la Loi, à l'exception du permis d'abattoir A-4 visé à l'article 1.3.2.7;

b) l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros, exploité sous un permis de catégorie «charcuterie générale», lorsqu'il fait l'habillage du caribou abattu conformément au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1.

Le ministre peut, conformément à la sous-section 1.3.7, autoriser l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une conserverie de viandes exploités sous permis conformément à la Loi et au présent règlement à utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou vignette portant sa reproduction.

Cette estampille, l'emballage, l'étiquette ou la vignette portant sa reproduction, doivent alors être utilisés sous contrôle constant de l'inspecteur et aux conditions prévues ci-après qui s'appliquent à l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou à la conserverie de viandes uniquement dans le cas où leur exploitant est autorisé conformément au présent article.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.6; D. 314-95, a. 10.

6.5.2.7. Port obligatoire de l'estampille: À leur sortie de l'abattoir, de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou de la conserverie de viandes, la viande ou partie d'un animal, à l'état naturel ou transformé, les aliments carnés ou les conserves de viandes destinés à la consommation humaine doivent porter l'estampille ou être dans un emballage portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille.

Cette règle ne s'applique pas aux emballages qui contiennent d'autres emballages de viandes ou aliments carnés portant déjà la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.7.

6.5.2.8. Viande estampillée: Seule peut porter l'estampille la viande ou partie d'un animal, à l'état naturel, saine, propre à la consommation humaine et en bon état, lors de l'estampillage du produit et de sa sortie de l'abattoir ou de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros, et provenant d'un animal sain et propre à la consommation humaine au moment des inspections *ante mortem* et *post mortem*, sauf dans le cas du caribou où seule l'inspection *post mortem* est requise.

Le premier alinéa s'applique également au lièvre qui fait l'objet d'une inspection *post mortem*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.8; D. 314-95, a. 11.

6.5.2.9. Aliments carnés et emballages estampillés: Seuls, peuvent porter l'estampille ou être dans un emballage portant:

a) la reproduction de l'estampille; ou

b) une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille, les aliments carnés ou conserves de viandes préparés ou fabriqués à partir de viandes ou produits de viandes sains, propres à la consommation humaine et en parfait état lors de l'estampillage ou de l'apposition de l'étiquette ou de la vignette ou de l'emballage des aliments carnés ou conserves de viandes et lors de leur sortie de l'abattoir, l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou la conserverie de viandes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.9.

6.5.2.10. Emballages non estampillés: L'emballage qui contient d'autres emballages estampillés de viandes ou aliments carnés ne peut porter la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette la reproduisant.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.10.

6.5.2.11. Estampille à timbre métallique: L'estampillage des viandes, carcasses de viandes ou abats non emballés se fait au moyen d'une estampille à timbre métallique imprégnée dans le produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.11.

6.5.2.12. Vignette: La vignette visée à l'article 6.5.1.3 est apposée, en présence de l'inspecteur, uniquement sur un emballage:

a) contenant des viandes ou aliments carnés non déjà emballés; et

b) ne portant pas déjà la reproduction de l'estampille ou une étiquette la reproduisant.

Cette vignette doit être apposée sur l'emballage de façon à ce qu'elle se brise en ouvrant l'emballage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.12.

6.5.2.13. Emballage neuf: Tout emballage de viandes ou d'aliments carnés portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette la reproduisant doit être neuf et être utilisé une seule fois.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.13.

6.5.2.14. Garde de l'inspecteur: L'estampille à timbre ainsi que les emballages, étiquettes ou vignettes portant la reproduction de l'estampille doivent demeurer constamment sous la garde de l'inspecteur lors de leur utilisation.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.14.

6.5.2.15. Entreposage des produits estampillés: L'exploitant autorisé peut faire entreposer, en dehors de son établissement, dans un entrepôt dont l'exploitant est enregistré auprès du ministre, les produits visés à l'article 6.5.2.7 uniquement s'ils sont dûment emballés, étiquetés et marqués conformément au présent règlement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.15.

6.5.2.16. Feuille d'expédition: Une feuille d'expédition doit accompagner les produits visés à l'article 6.5.2.7 à leur sortie de l'abattoir, de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros, de la conserverie de viandes ou de l'entrepôt; et cette feuille doit indiquer la nature et la quantité du produit, la date de la sortie, l'identité de l'expéditeur, du destinataire, du transporteur et du véhicule servant au transport.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.16.

6.5.2.17. Renseignements: Avant d'utiliser l'estampille, l'exploitant visé à l'article 6.5.2.6 doit fournir au ministre des renseignements sur:

- a) ses sources d'approvisionnement;
- b) ses procédés de préparation ou de conditionnement;
- c) les appareils devant servir aux opérations;
- d) la nature ou la composition et les particularités du produit préparé ou conditionné et le pourcentage en poids de chacun de ses composants;
- e) la dénomination et le nom de fantaisie ou la marque sous lesquels doit se faire la vente du produit;
- f) la matière, la forme, la dimension et la capacité des récipients, emballages ou enveloppes devant servir à la vente au détail, ainsi que les inscriptions devant y figurer.

L'exploitant doit, dans les 15 jours, informer par écrit le ministre de tout changement relatif aux renseignements requis par le présent article.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.17.

6.5.2.18. Approbation des contenants: L'exploitant autorisé doit soumettre à l'approbation du ministre 3 fac-similés des récipients, emballages, enveloppes et inscriptions reproduisant l'estampille avant leur utilisation.

Le ministre approuve ces fac-similés lorsque la reproduction de l'estampille y apparaissant a été faite conformément à la sous-section 6.5.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.18.

6.5.2.19. Viandes et aliments carnés préemballés: Les viandes et les aliments carnés préemballés et destinés à être livrés comme tels à la consommation humaine doivent être préparés, conditionnés, étiquetés et marqués conformément aux renseignements et documents fournis au ministre en vertu des articles 6.5.2.17 et 6.5.2.18 et approuvés par ce dernier.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.19.

6.5.2.20. Absence d'estampille: Les articles 6.5.2.7 et 6.5.2.25 ne s'appliquent pas dans le cas de la viande ou partie d'un animal, à l'état naturel, expédiée d'un abattoir, d'un atelier ou d'une conserverie visé à l'article 6.5.2.7 vers un établissement du même type pour subir un conditionnement avant l'estampillage dans cet établissement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.20.

6.5.2.21. Plombage: L'expédition visée à l'article 6.5.2.20 doit se faire dans un véhicule plombé par un inspecteur et, à l'arrivée, le bris du plombage ne doit s'effectuer que par un inspecteur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.21.

6.5.2.22. Certificat d'inspection: La viande ou partie d'un animal, à l'état naturel, faisant l'objet de l'expédition prévue à l'article 6.5.2.20, doit être accompagnée d'un certificat d'inspection délivré par l'inspecteur de l'établissement d'origine attestant que ce produit, à sa sortie, était sain, propre à la consommation humaine et en parfait état.

Ce certificat doit de plus indiquer la nature et la quantité du produit, la date de la sortie, l'identité de l'expéditeur, du transporteur et du véhicule servant au transport.

Dans le cas où le véhicule contenant un produit destiné à plusieurs établissements sous inspection est plombé de nouveau en cours de route, l'inspecteur de chaque établissement note cette opération sur le certificat d'inspection accompagnant le produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.22.

6.5.2.23. Encre d'estampillage — viandes chevalines: L'encre comestible de couleur verte est réservée à l'estampillage de la viande des animaux d'espèce chevaline.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.23.

6.5.2.24. Provenance de viandes ou d'aliments carnés estampillés: Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par le titulaire d'un permis qui exploite un établissement visé au paragraphe *a* ou *b* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doivent provenir exclusivement:

a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant est titulaire d'un permis en vigueur ou dans un abattoir agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)); et

b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Seul le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe *b* s'applique aux viandes de caribou.

La règle de provenance visée au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.24; D. 314-95, a. 12; L.Q. 1997, c. 43, a. 875.

6.5.2.25. Il est prohibé à l'exploitant visé à l'article 6.5.2.24 de détenir ou d'utiliser des viandes ou aliments carnés à moins que, lors de leur entrée à son établissement, ces produits ne portent l'estampille prévue et apposée conformément à l'article 6.5.2.6 ou qu'ils ne soient placés dans un emballage portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille.

Cette interdiction ne s'applique pas à l'entrée des viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, du lièvre non éviscéré et non dépouillé et du caribou non dépouillé, éviscéré ou non.

Pour les fins du présent article, seule la légende d'inspection prévue et apposée conformément au Règlement sur l'inspection des viandes (DORS/79-579) a la même valeur que l'estampille.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.25; D. 314-95, a. 13.

6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement:

a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)); et

b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Seul le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe *b* s'applique aux viandes de caribou.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir:

a) d'un autre détaillant;

b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;

c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou

d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.26; D. 1055-82, a. 10; D. 314-95, a. 14.

6.5.2.27. Il est prohibé à un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur de détenir ou d'utiliser, pour quelque destination que ce soit, des viandes ou aliments carnés à moins que, lors de leur entrée à son établissement, ils ne portent l'estampille prévue et apposée conformément à l'article 6.5.2.6 ou qu'ils ne soient placés dans un emballage portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille.

L'interdiction prévue au premier alinéa s'applique également à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa, mais uniquement quant au port de l'estampille sur les carcasses en demies ou les quartiers de viandes.

Cette interdiction ne s'applique pas aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, ni au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Pour les fins du présent article, seule la légende d'inspection prévue et apposée conformément au Règlement sur l'inspection des viandes a la même valeur que l'estampille.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.27; D. 314-95, a. 15.

6.5.2.28. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur doivent provenir exclusivement:

a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)); et

b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes *a* et *b* du premier alinéa de l'article 6.5.2.26.

Toutefois, dans le cas du paragraphe *b* du premier alinéa, les viandes ou aliments carnés ne peuvent provenir:

a) d'un autre restaurateur;

b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;

c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou

d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au caribou.

Cependant, les viandes de caribou doivent provenir d'un caribou:

a) abattu conformément au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1; et

b) qui a subi une inspection *post mortem* dans un atelier de charcuterie exploité par un exploitant autorisé ou un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.28; D. 1055-82, a. 11; D. 314-95, a. 16.

6.5.2.29. Il est prohibé à un restaurateur de détenir ou d'utiliser des viandes ou aliments carnés à moins qu'ils ne proviennent exclusivement:

a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)); et

b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes *a* et *b* du premier alinéa de l'article 6.5.2.26.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au caribou.

Cependant, les viandes de caribou doivent provenir d'un caribou:

a) abattu conformément au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1; et

b) qui a subi une inspection *post mortem* dans un atelier de charcuterie exploité par un exploitant autorisé ou un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.29; D. 314-95, a. 17.

6.5.2.30. La personne visée au troisième alinéa de l'article 9 de la Loi doit faire uniquement de la vente au détail des viandes ou aliments carnés qu'elle détient ou utilise.

Les règles de provenance et les interdictions prévues respectivement au quatrième alinéa de l'article 6.5.2.26 et au deuxième alinéa de l'article 6.5.2.27 ne s'appliquent pas aux viandes et aliments carnés vendus et livrés dans l'atelier de préparation pour fins de vente au détail de cette personne.

Cependant, ces règles s'appliquent dans les cas où cette personne exerce un commerce spécial prévu à l'article 6.7.1.12 ou détient ou utilise, pour fins de vente au détail et livraison à son atelier, des viandes ou aliments carnés ne provenant pas exclusivement des animaux abattus dans son abattoir.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.30; D. 314-95, a. 18.

6.5.2.31. Publicité et réclame des viandes ou aliments carnés: Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame servant à promouvoir le commerce des viandes ou aliments carnés doit se faire, sauf pour l'exposition de ces produits ou de leurs emballages estampillés conformément à une loi ou à un règlement, sans aucune référence à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique, à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par cette loi ou ce règlement.

Toutefois, seul l'exploitant autorisé ou l'exploitant d'un abattoir ou d'un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)) peut, dans la publicité ou la réclame servant à promouvoir le commerce de ses viandes ou aliments carnés, inclure une indication à l'effet que son établissement est sous inspection permanente et qu'il est autorisé à utiliser l'estampille visée à l'article 6.5.1.1 ou la légende d'inspection visée au troisième alinéa de l'article 6.5.2.25. Cependant, cette indication doit se faire sans aucune référence à une garantie de salubrité ou à un effet sanitaire reliés à cette inspection, estampille ou légende.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.5.2.31.

6.5.2.32. La personne visée au troisième alinéa de l'article 9 de la Loi doit installer et maintenir dans son atelier de préparation pour fins de vente au détail une affiche portant l'inscription «Avis: Des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente».

Cette affiche doit être adjacente au comptoir des ventes et à la vue du public.

Cette inscription doit être en lettres grasses et indélébiles d'au moins 5 cm de hauteur et dont la couleur est uniforme et différente de celle de l'affiche.

D. 725-94, a. 40.

6.5.2.33. L'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération où se fait la préparation de viandes provenant d'animaux abattus sur le site d'une exploitation agricole et ne portant pas l'estampille prévue et apposée conformément à l'article 6.5.2.6, doit installer et maintenir dans son atelier une affiche portant l'inscription «Avis: Les viandes et aliments carnés détenus à cet établissement ne peuvent faire l'objet de vente».

Cette affiche doit être placée dans un endroit à la vue du public.

Cette inscription doit être en lettres grasses et indélébiles d’au moins 5 cm de hauteur et dont la couleur est uniforme et différente de celle de l’affiche.

D. 725-94, a. 40.

SECTION 6.6

INSPECTION *POST MORTEM* DES CARCASSES

6.6.1. Identité: La tête, la langue, la queue, le sang, les viscères et les autres parties comestibles de l’animal abattu doivent pouvoir être identifiés à cet animal jusqu’à ce que l’inspection *post mortem* soit complétée.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.6.1.

6.6.2. Viandes propres: Les carcasses, viandes, parties ou organes d’un animal qui, à l’inspection *post mortem* sont sains et propres à la consommation humaine, doivent être estampillés conformément aux articles 6.5.2.6 et 6.5.2.8.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.6.2.

6.6.3. Viandes non comestibles: Les carcasses, viandes, parties ou organes d’un animal qui, à l’inspection *post mortem* sont malsains, de provenance malsaine, atteints d’une maladie mentionnée ou dans un état décrit au tableau 6.6.A sont non comestibles.

À défaut par l’exploitant de l’abattoir de les éliminer conformément à l’article 6.4.2.9, ils sont confisqués par l’inspecteur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.6.3; D. 477-2010, a. 1.

6.6.4. Peaux infestées: La peau des veaux infestés d’hypodermes, de gale, de dartres, doit être enlevée avant de placer les carcasses dans les locaux frigorifiques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.6.4.

6.6.5. Glandes mammaires: Les glandes mammaires en lactation, ou celles qui ont été actives ou malades sont impropres à la consommation humaine et elles doivent, dans le local d’abattage et sans ouvrir les vaisseaux lactifères, être enlevées et éliminées ou confisquées selon ce que prévu à l’article 6.6.3.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.6.5.

6.6.6. Sang: Le sang provenant d’un animal, dont la carcasse est éliminée ou confisquée, est impropre à la consommation humaine et il doit être éliminé ou confisqué selon ce que prévu à l’article 6.6.3.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.6.6.

SECTION 6.7

VENTE AU DÉTAIL, ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR ET ENTREPOSAGE DES VIANDES ET ALIMENTS CARNÉS

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, c. 6, sec. 6.7; D. 725-94, a. 41.

§ 6.7.1. — *Vente au détail et activité de restaurateur*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, c. 6, sec. 6.7, ss. 6.7.1; D. 725-94, a. 42.

6.7.1.1. Règles applicables par référence: Outre les dispositions générales prévues aux sections 2.1 et 2.2, la sous-section 6.4.1 s'applique aux ateliers de charcuterie pour fins de vente au détail et autres débits de viandes ou aliments carnés.

Ces dispositions et celles de la présente sous-section s'appliquent également aux établissements où est exercée l'activité de restaurateur et, sous réserve des sous-sections 6.3.3, 6.3.5 et 6.4.4, aux ateliers de charcuterie pour fins de vente en gros ou aux conserveries de viandes exploités sous permis et dont l'exploitant fait aussi de la vente au détail.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.1; D. 725-94, a. 43.

6.7.1.2. Communication prohibée: Les locaux de conditionnement, de préparation, de transformation ou de conservation et de mise en vente au détail de viandes ou aliments carnés ne peuvent communiquer directement avec le local d'abattage, les étables ou autres locaux insalubres ou malpropres pouvant contaminer ou altérer ces viandes ou aliments carnés.

Ces mêmes locaux doivent également être séparés et ne pas communiquer avec des locaux où l'on prépare, conditionne, transforme ou conserve, pour fins de vente en gros, des viandes ou aliments carnés.

Cependant, les opérations de charcuterie pour fins de vente au détail peuvent se faire dans le local où se fait la coupe pour fins de vente en gros lorsque l'inspecteur est déjà sur les lieux pour surveiller en permanence les opérations de charcuterie pour fins de vente en gros.

Les deuxième et troisième alinéas s'appliquent uniquement à l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui est exploité sous permis par un exploitant autorisé.

Dans le cas d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros exploité sous permis par une personne autre qu'un exploitant autorisé et qui fait aussi de la vente au détail, le local de préparation et de mise en vente au détail, qui est accessible au public, doit être distinct du local de traitement, de préparation ou de transformation des viandes ou aliments carnés destinés à la vente en gros.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.2.

6.7.1.3. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.3; D. 725-94, a. 1.

6.7.1.4. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.4; D. 725-94, a. 1.

6.7.1.5. Matériaux des étals et comptoirs: Les étals et comptoirs placés dans ces locaux doivent être en matériau dur, lisse, lavable et non absorbant.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.5.

6.7.1.6. Tringles-crochets: Les tringles et crochets servant à suspendre les viandes et abats doivent être en métal inoxydable et placés de telle façon que les viandes fraîches, préparées ou conservées qui y sont suspendues ne touchent ni les murs ni le sol.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.6.

6.7.1.7. Tablettes-récipients: Les viandes non suspendues doivent être disposées sur des tablettes en métal inoxydable ou dans des récipients inoxydables propres et lavables.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.7.

6.7.1.8. L'atelier de charcuterie doit comprendre une installation frigorifique permettant d'entreposer la totalité des viandes ou aliments carnés détenus par l'exploitant.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.8; D. 725-94, a. 44.

6.7.1.9. Les viandes ne doivent être exposées en dehors des installations frigorifiques que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de découpe.

Les viandes ou les aliments carnés non emballés et détenus pour fins de vente au détail doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.9; D. 725-94, a. 45.

6.7.1.10. Les planchers des locaux où l'on prépare ou détient des viandes ou des aliments carnés doivent être nettoyés quotidiennement et balayés autrement qu'à sec de façon à éviter de soulever de la poussière.

Les planchers de ces locaux et des locaux de conservation doivent être exempts de poussière, de bran de scie, de sel ou de toute autre matière sèche.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.10; D. 725-94, a. 46.

6.7.1.11. Vente au détail d'aliments: Les entreprises de vente au détail de produits alimentaires détenant des viandes ou aliments carnés doivent répondre aux exigences suivantes:

a) l'emplacement où sont détenus les viandes ou aliments carnés doit être distinct de l'emplacement des autres produits alimentaires;

b) cet emplacement doit comprendre des comptoirs frigorifiques à une température ambiante d'au plus 4 °C comportant des aires distinctes exclusivement réservées à l'exposition et à la conservation des viandes ou aliments carnés;

c) *(paragraphe abrogé);*

d) les saucissons secs et les préparations de viandes séchées peuvent être suspendus à des crochets inoxydables;

e) *(paragraphe abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.11; D. 725-94, a. 47.

6.7.1.12. Commerce spécial: Les personnes qui exercent le commerce spécial des viandes ou aliments carnés sur la voie publique ou de porte en porte doivent se conformer aux conditions suivantes:

a) elles doivent détenir les viandes ou aliments carnés sous réfrigération à une température d'au plus 4 °C jusqu'à leur livraison au consommateur;

b) ce commerce spécial doit s'exercer au moyen, soit d'une échoppe fermée, étanche, en matériau lisse et lavable, soit d'un véhicule réservé uniquement au transport des viandes ou aliments carnés et qui répond aux exigences de la section 6.8;

c) les véhicules et échoppes doivent être pourvus d'étals recouverts de plaques lavables et permettant de placer ou d'exposer les viandes à l'abri des manipulations du public.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.12.

6.7.1.13. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.13; D. 725-94, a. 1.

6.7.1.14. Hache-viande: Les appareils utilisés à la préparation de la viande hachée sont démontés et nettoyés après chaque jour d'utilisation.

Le hachage des viandes doit se faire uniquement dans la chambre froide.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.14.

6.7.1.15. Récipient, emballage et autre dispositif: Les viandes ou aliments carnés doivent être vendus dans un récipient, emballage, appareil ou tout dispositif conforme aux prescriptions de l'article 3.2.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.15.

6.7.1.16. Décongélation: Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent:

- a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;
- b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et
- c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.1.16; D. 725-94, a. 48.

§ 6.7.2. — *Entreposage*

6.7.2.1. Entrepôt frigorifique: L'exploitant d'un entrepôt frigorifique recevant pour fins de conservation des carcasses, viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine doit les conserver dans l'état de congélation à une température d'au plus -18 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.2.1.

6.7.2.2. Aménagement de l'entrepôt frigorifique: L'entrepôt frigorifique utilisé pour la conservation des carcasses, viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine doit être pourvu:

- a) de compartiments séparés pour la conservation dans des secteurs distincts:
 - i. des carcasses, viandes ou aliments carnés provenant d'un abattoir ou d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros dont l'exploitant détient un permis en vertu de la Loi;
 - ii. des carcasses, viandes ou aliments carnés provenant d'un abattoir ou d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.));
- b) de thermographes ou de thermomètres enregistreurs dans tout compartiment dans lequel des carcasses, viandes ou aliments carnés sont entreposés; et

c) d'étagères murales en métal inoxydable ou en bois dur et d'un plancher propre, résistant aux chocs et aménagé de façon à maintenir le produit à l'état congelé à une température d'au plus -18 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.2.2.

6.7.2.3. Contenu des compartiments: Les compartiments visés au paragraphe *a* de l'article 6.7.2.2 ne doivent contenir que des carcasses, viandes ou aliments carnés propres à la consommation humaine provenant exclusivement des établissements visés aux sous-paragraphe i et ii de ce paragraphe *a*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.2.3.

6.7.2.4. Étiquette d'entrepôt: Les carcasses, viandes ou aliments carnés entreposés dans un entrepôt frigorifique doivent être regroupés en lots et chaque lot doit porter une étiquette d'entrepôt indiquant lisiblement la date de réception ainsi que le numéro du lot correspondant aux entrées des registres tenus par l'entreposeur conformément aux articles 2.2.5 et 2.2.6.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.7.2.4.

SECTION 6.8

TRANSPORT DES ANIMAUX, DES VIANDES OU DES ALIMENTS CARNÉS

6.8.1. Animaux. Aménagement du véhicule: Le véhicule affecté au transport des animaux destinés à l'abattage doit être aménagé de façon à permettre le chargement et le déchargement des animaux et muni d'un toit fixe ou d'une bâche de toile imperméable.

Le plancher doit être conçu de manière à empêcher les animaux de glisser et recouvert, durant la totalité du voyage, d'une couche de sciure de bois ou de paille.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.1.

6.8.2. Aération et espace: Le véhicule servant au transport des animaux doit être aéré.

Au cours du transport dans un même véhicule, les grands animaux doivent être séparés des petits animaux.

Si les animaux sont attachés ou liés l'un à l'autre, ils doivent l'être de manière à pouvoir se coucher sans être entassés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.2.

6.8.3. Abreuvement — alimentation — nettoyage: Le transporteur doit abreuver et alimenter, au moins à toutes les 12 heures, les animaux confiés à sa garde.

Il doit nettoyer et désinfecter après chaque voyage le véhicule ayant servi au transport des animaux ainsi que le matériel utilisé au chargement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.3.

6.8.4. Transport restreint: Le transport des carcasses, viandes ou aliments carnés doit se faire uniquement dans un véhicule n'ayant pas servi au transport des animaux vivants ou d'un produit susceptible d'altérer ou de contaminer ces carcasses, viandes ou aliments carnés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.4.

6.8.5. Viandes. Aménagement du véhicule: Le véhicule destiné au transport des viandes ou aliments carnés doit répondre aux exigences suivantes:

a) les parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes ou aliments carnés doivent permettre le nettoyage et la désinfection et être en matériau lisse et non corrosif de façon à ne pas altérer les caractères organoleptiques des viandes ou aliments carnés ou à ne pas les rendre nocifs pour la santé humaine;

b) il doit être étanche et aménagé de façon à éviter la présence d'insectes et de poussières;

c) dans le cas des viandes fraîches ou réfrigérées transportées en carcasses, demis ou quartiers, il doit être pourvu d'un équipement de suspension non corrosif et aménagé de façon à ce que les viandes ne viennent pas en contact avec le plancher du véhicule; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées, emballées conformément au paragraphe *b* de l'article 6.8.6;

d) il doit être entièrement clos et n'être ouvert que pendant les opérations de chargement ou de déchargement;

e) il doit être conçu et équipé de telle sorte que la température interne de la viande ne dépasse pas 7 °C jusqu'à la livraison, sauf dans le cas de la viande congelée où la température ambiante doit maintenir l'état de congélation du produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.5.

6.8.6. Conditionnement pendant le transport: Le conditionnement des viandes pendant le transport doit se faire de façon à les protéger de toute altération ou contamination et à respecter les conditions suivantes:

a) les viandes fraîches ou réfrigérées transportées en carcasses, demis ou quartiers, doivent être suspendues ou placées sur des supports non corrosifs de façon à ce que ces viandes ne viennent pas en contact avec le plancher du véhicule; dans tous les cas, elles doivent être emballés sauf si elles sont livrées à un abattoir, un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou à une conserverie de viandes exploité sous permis;

b) les viandes congelées transportées en carcasses, demis ou quartiers doivent être emballées;

c) les viscères comestibles et les viandes autres que celles visées aux paragraphes *a* et *b* doivent être placés dans des récipients ou emballages en matériau non corrosif;

d) les récipients ou emballages prévus au paragraphe *c* doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés;

e) les emballages de viscères comestibles doivent être étanches et résistants aux chocs;

f) l'emballage hermétique du sang ou d'un composant du sang doit être placé dans un récipient résistant aux chocs, lavable et en matériau non corrosif.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.6.

6.8.7. Préposés au transport: Toute personne préposée à la manutention des viandes ou aliments carnés doit porter des vêtements de travail propres et éviter de contaminer les viandes ou aliments carnés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.7.

6.8.8. Nettoyage du véhicule: Le véhicule employé au transport des viandes ou aliments carnés doit être nettoyé et désinfecté de façon à être propre au moment du chargement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.8.8.

SECTION 6.9

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, c. 6, sec. 6.9; D. 725-94, a. 49.

6.9.1. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.9.1; D. 725-94, a. 49.

6.9.2. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.9.2; D. 725-94, a. 49.

6.9.3. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.9.3; D. 725-94, a. 49.

6.9.4. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.9.4; D. 725-94, a. 49.

6.9.5. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.9.5; D. 725-94, a. 49.

6.9.6. *(Abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 6.9.6; D. 725-94, a. 49.

CHAPITRE 7

VIANDES NON COMESTIBLES

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, c. 7; D. 477-2010, a. 1.

SECTION 7.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

7.1.1. Viandes non comestibles: Pour les fins de la Loi et du présent règlement, l'expression «viandes non comestibles» désigne les produits suivants:

A) Le cadavre ou toute partie d'un animal mort de causes naturelles ou des suites d'un accident ou qui, à l'exception d'un animal visé à l'article 1 de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1), n'a pas été abattu conformément aux dispositions du chapitre 6.

B) Sous-produits:

a) toute partie d'un animal ou d'un aliment carné qui:

i. n'est pas destinée à la consommation humaine; ou

ii. se trouve ou a séjourné dans un atelier d'équarrissage ou dans un entrepôt visé à l'article 7.6.2; ou

iii. est ou a été placée dans les mêmes locaux ou véhicules que des produits ou des matières pouvant l'altérer ou la contaminer, dans un local ou compartiment à déchets ou dans un récipient visé aux articles 6.4.1.16, 7.3.10, 7.4.14, 9.3.1.14 ou 10.3.1.16 ou dans un local pour la conservation visé au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 9.5.3; ou

b) la carcasse ou toute partie de viandes ou abats provenant d'un animal atteint des maladies prévues au tableau 6.6.A; ou

c) les déchets d'abattoir comprenant toute partie d'un animal; ou

d) les déchets des opérations de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes comprenant toute partie d'un animal ou d'un aliment carné;

C) **Huile:** l'huile ou la graisse comprenant en tout ou en partie des matières visées au sous-paragraphe d du paragraphe B à l'exception de celle récupérée ou reçue à d'autres fins que l'alimentation animale.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.1; D. 1055-82, a. 12; L.Q. 1983, c. 39, a. 184; D. 1057-92, a. 1; D. 1305-93, a. 16; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 8.

7.1.2. Atelier d'équarrissage: Pour les fins de la Loi et du présent règlement, l'expression «atelier d'équarrissage d'animaux» ou «atelier d'équarrissage» désigne tout établissement et ses dépendances où l'on dépouille ou éviscère un animal mort visé au paragraphe A de l'article 7.1.1 ou celui où l'on dépèce, désosse, prépare, transforme, traite, reçoit ou conditionne des viandes non comestibles.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.2; D. 477-2010, a. 1.

7.1.2.1. Pour les fins du présent règlement, l'expression «lieu d'élimination» désigne tout lieu d'enfouissement ou toute installation d'incinération respectivement régi par les chapitres II et III du Règlement sur l'enfouissement et l'incinération de matières résiduelles (chapitre Q-2, r. 19) ainsi que tout autre incinérateur dont l'exploitant est autorisé à brûler des cadavres ou parties d'animaux en vertu de l'article 22 de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2).

D. 854-98, a. 6; D. 466-2005, a. 1.

7.1.3. Dénaturant: Le terme «dénaturant» désigne un agent marquant consistant en une solution aqueuse contenant un volume d'au moins 75% de charbon de bois en particules moulues à une grosseur maximale de 1 mm.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.3.

7.1.4. Récupérateur: Le terme «récupérateur» désigne toute personne qui récupère du possesseur d'origine et détient en vue de la vente à l'état cru des viandes non comestibles sans être munie d'un permis d'atelier d'équarrissage tout en étant assujettie au paragraphe d du premier alinéa de l'article 9 de la Loi.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.4; D. 477-2010, a. 1.

7.1.5. Désignation de l'atelier d'équarrissage: L'atelier d'équarrissage doit être désigné par une affiche fixée sur la façade de l'atelier et portant, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 10 cm de hauteur, l'inscription «atelier de viandes non comestibles», ou, dans le cas de l'atelier où sont conditionnées exclusivement des viandes non comestibles visées au paragraphe C de l'article 7.1.1, l'inscription «atelier d'huile non comestible».

Malgré le premier alinéa, le lieu d'élimination qui reçoit des viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine n'a pas à être désigné par une telle affiche.

Cette inscription peut être également accompagnée de l'expression «fondoir» dans le cas d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «fondoir».

L'inscription doit être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle de l'affiche.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.5; D. 854-98, a. 7; D. 477-2010, a. 1.

7.1.6. Animal admis à l'atelier d'équarrissage: L'animal admis, reçu ou détenu dans un atelier d'équarrissage, dans ses dépendances ou sur le terrain occupé par cet atelier, pour fins de transformation en viandes non comestibles, doit être mort et il est prohibé à l'exploitant d'y abattre un animal.

Malgré le premier alinéa, l'animal admis, reçu ou détenu dans un atelier d'équarrissage de catégorie «compostage» ne doit être mort qu'avant son introduction dans l'installation de compostage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.6; D. 1122-2004, a. 5; D. 477-2010, a. 1.

7.1.7. Exclusivité des opérations: Toute opération de dépouillement ou d'éviscération d'un animal visé au paragraphe A de l'article 7.1.1 ou toute opération de dépeçage, désossement, préparation, transformation, traitement, réception ou conditionnement de viandes non comestibles doit se faire uniquement dans un atelier d'équarrissage conformément au présent règlement à l'exclusion de tout abattoir, atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes destinées à la consommation humaine où l'exploitant doit s'abstenir de faire ou empêcher l'exécution de ce genre d'opération.

Malgré le premier alinéa, l'exploitant d'un lieu d'élimination peut recevoir des viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine.

Toutefois, le producteur agricole peut dépouiller un animal mort provenant de son élevage pour en récupérer la peau à des fins industrielles, avant d'en disposer conformément à l'article 7.3.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.7; D. 854-98, a. 8; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 9.

7.1.8. Détention de viandes non comestibles dans un atelier de viandes propres: Sous réserve des articles 6.4.1.16, 6.4.2.9 et 6.4.4.10, les viandes non comestibles, détenues par l'exploitant d'un abattoir ou d'une conserverie de viandes ou par le fabricant, le préparateur, le conditionneur, le vendeur ou l'entreposeur d'aliments, doivent être placées uniquement dans un récipient ou dans une chambre froide ou autre local ou compartiment servant à une fin autre qu'à la détention ou à l'entreposage des viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine.

La personne visée au premier alinéa doit détenir ces viandes non comestibles exclusivement en vue de leur élimination ou de leur récupération par un exploitant d'atelier d'équarrissage ou un récupérateur sans les vendre ou les préparer, traiter ou autrement conditionner en vue de la vente à une personne autre que cet exploitant ou ce récupérateur.

Malgré le deuxième alinéa, la personne visée à cet alinéa peut envoyer les viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine dans un lieu d'élimination ou les livrer à une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.8; D. 854-98, a. 9; D. 477-2010, a. 1; D. 1463-2022, a. 3.

7.1.9. Destination des viandes non comestibles: Les viandes non comestibles doivent être détenues ou utilisées exclusivement pour l'alimentation animale, pour une utilisation autre que la consommation humaine ou pour un usage industriel autre que celui relié à l'industrie de la consommation humaine.

Malgré le premier alinéa, les viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine peuvent être détenues pour être éliminées dans un lieu d'élimination.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.1.9; D. 854-98, a. 10; D. 477-2010, a. 1.

SECTION 7.2

NORMES DE CONSTRUCTION, D'ÉQUIPEMENT ET D'AMÉNAGEMENT DES ATELIERS D'ÉQUARRISSAGE

7.2.1. L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «viande crue» doit être situé sur le lot même de la visonnière, de la renardière, du chenil ou du jardin zoologique de l'exploitant ou sur un lot adjacent.

L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «compostage» par un producteur caprin ou ovin doit être situé sur le lot même de l'élevage ou sur un lot adjacent.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.1; D. 1122-2004, a. 6; D. 1187-2011, a. 10.

7.2.2. Étendue du terrain: Le terrain occupé par un atelier d'équarrissage doit permettre:

a) l'accès à la réception des viandes non comestibles et à l'expédition, selon le cas, des farines, huiles, graisses ou sous-produits industriels ou des viandes ou conserves de viandes destinés à l'alimentation animale;

b) la séparation des circuits propres et souillés à l'extérieur des bâtiments.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.2; D. 477-2010, a. 1.

7.2.3. Secteur propre et souillé: La disposition des locaux et divers bâtiments composant l'atelier d'équarrissage doit comporter une séparation entre le secteur des opérations malpropres où arrivent les carcasses et viandes non comestibles et le secteur des opérations propres où sont traités et conservés les matières stérilisées ou les produits destinés à l'alimentation animale.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.3; D. 477-2010, a. 1.

7.2.4. Atelier d'équarrissage. Fendoir. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «fendoir» doit comprendre:

a) un local de réception de viandes non comestibles;

b) un local de traitement pour la transformation de ces viandes non comestibles en farines, graisses, huiles, préparations d'engrais ou autres sous-produits industriels;

c) un local ou réservoir pour l'entreposage des produits ou sous-produits finis. Le réservoir peut être situé à l'extérieur de l'atelier;

d) des locaux sanitaires comportant une salle de repos avec fontaine, lavabos et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.4; D. 477-2010, a. 1.

7.2.5. Atelier d'équarrissage. Relais. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «relais» doit comprendre:

a) un local pour la réception, conservation et expédition des viandes non comestibles;

b) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.5; D. 477-2010, a. 1.

7.2.6. Atelier d'équarrissage. Conserverie animale. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «conserverie animale» doit comprendre:

a) un local principal comportant:

i. un secteur de réception des viandes non comestibles;

ii. un secteur de fabrication avec des aires distinctes pour la préparation et le conditionnement précédant le sertissage, pour le sertissage, pour l'emplacement des autoclaves ainsi que pour l'emballage et l'étiquetage des conserves; et

iii. un secteur d'entreposage et d'expédition des emballages de boîtes de conserves avec une aire distincte pour l'entreposage des matières premières sèches;

b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

c) un local ou compartiment pour l'entreposage des épices, ingrédients et autres additifs ou agents de conservation;

d) un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local doit avoir une porte ouvrant sur l'extérieur de l'atelier;

e) des locaux sanitaires comportant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

f) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

g) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

h) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

i) (*paragraphe abrogé*).

Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe *d* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.6; D. 725-94, a. 50; D. 477-2010, a. 1 et 11.

7.2.7. Atelier d'équarrissage. Dépôt. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «dépôt» doit comprendre:

a) un local de traitement comportant des aires distinctes pour la réception, pour le dépouillement et l'éviscération et pour le conditionnement et la coloration des viandes non comestibles;

b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

c) un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des peaux et celle des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe *b*. La partie de cette aire réservée aux peaux doit comporter un muret de 1 m;

d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe *c* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.7; D. 725-94, a. 50; D. 477-2010, a. 1.

7.2.8. Atelier d'équarrissage. Désossement. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «désossement» doit comprendre:

a) un local comportant:

i. un secteur de réception des viandes non comestibles;

ii. un secteur de traitement avec des aires distinctes pour le dépouillement et l'éviscération et pour le dépeçage, le désossement et la coloration de ces viandes; et

iii. un secteur d'entreposage des emballages et d'expédition des produits emballés;

b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

c) un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des peaux et celle des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe *b*. La partie de cette aire réservée aux peaux doit comporter un muret de 1 m;

d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

h) (paragraphe abrogé).

Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe *c* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.8; D. 725-94, a. 50; D. 477-2010, a. 1 et 12.

7.2.9. Atelier d'équarrissage. Viande crue. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «viande crue» doit comprendre:

a) un local de traitement comportant des aires distinctes pour la réception des viandes non comestibles, pour le dépouillement et l'éviscération et pour le dépeçage, le désossement, le découpage et la coloration de ces viandes;

b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

c) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des peaux et celle des viscères et os inutilisés destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe *b*. La partie de cette aire réservée aux peaux doit comporter un muret de 1 m;

d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Le local ou compartiment prévu au paragraphe *c* du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.9; D. 725-94, a. 50; D. 477-2010, a. 1.

7.2.10. Atelier d'équarrissage. Préparation générale. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «préparation générale» doit comprendre:

a) un local comportant:

i. un secteur de réception des viandes non comestibles;

ii. un secteur de préparation avec des aires distinctes pour la sélection et pour le conditionnement et la coloration de ces viandes;

iii. un secteur d'expédition des produits emballés; et

iv. un secteur d'entreposage des emballages;

b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

c) le cas échéant, un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe b);

d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;

h) (*paragraphe abrogé*).

Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe c) du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.10; D. 725-94, a. 50; D. 477-2010, a. 1 et 13.

7.2.11. Atelier d'équarrissage. Préparation spéciale. Locaux: L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «préparation spéciale» doit comprendre:

a) un local de traitement comportant des aires distinctes pour la réception des viandes non comestibles, pour la préparation, le conditionnement et la coloration de ces viandes, pour l'entreposage du matériel d'emballage et pour l'expédition des produits emballés;

b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18 °C pour la conservation des produits congelés;

c) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des viscères et os inutilisés destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe b);

d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Le local ou compartiment prévu au paragraphe c) du premier alinéa est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.11; D. 725-94, a. 50; D. 477-2010, a. 1.

7.2.11.1. L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «compostage» doit comprendre une installation de compostage comportant:

a) une plate-forme bétonnée étanche conçue de façon à permettre l'évacuation des eaux de pluie et de la neige à l'extérieur de l'installation et la rétention des lixiviats issus du compostage à l'intérieur de l'installation;

b) un toit avec corniches empêchant la pluie et la neige d'entrer;

c) des sections de compostage primaire et secondaire ayant chacune une hauteur maximale de 1,8 m;

d) une structure empêchant l'accès aux animaux vivants.

Malgré le premier alinéa, l'atelier d'équarrissage peut comprendre une installation de compostage différente de celle exigée à cet alinéa, tel un cylindre rotatif composteur, si cette installation:

a) résiste aux opérations nécessaires au processus de compostage;

b) assure l'évacuation des eaux de pluie et de la neige à l'extérieur;

c) assure la rétention des lixiviats issus du compostage à l'intérieur;

d) empêche l'accès aux animaux vivants.

D. 1122-2004, a. 7; D. 1023-2006, a. 3.

7.2.12. Locaux sanitaires et local des machines. Situation: L'atelier d'équarrissage est dispensé des locaux sanitaires et du local des machines dans le cas où des locaux aux mêmes fins, situés dans un autre bâtiment implanté sur le terrain même de l'atelier ou un terrain adjacent, sont à la disposition de l'exploitant ou de son personnel pour le fonctionnement de cet atelier.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.12.

7.2.13. Aménagement du local de réception: Le local de réception de l'atelier d'équarrissage doit répondre aux conditions suivantes:

a) le sol doit être étanche et muni d'un orifice avec grille pour l'évacuation des lavages;

b) l'espace intérieur de ce local doit être aménagé de façon à permettre, au cas d'arrêt subit des opérations de traitement, la réception de toutes les matières brutes ou viandes non comestibles livrées à l'atelier.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.13; D. 477-2010, a. 1.

7.2.14. Treuil: Le local prévu au paragraphe a du premier alinéa de l'article 7.2.7 ou de l'article 7.2.8 doit être muni d'un treuil mécanique ou manuel pour la manipulation des carcasses.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.14.

7.2.15. Dénaturant disponible: L'exploitant de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis autre qu'un permis de catégorie «fondoir» ou «compostage» doit, dans l'atelier, avoir constamment à sa disposition ou à celle de l'inspecteur le dénaturant servant à colorer les viandes non comestibles conformément à l'article 7.4.5.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.15; D. 1122-2004, a. 8; D. 477-2010, a. 1.

7.2.16. Local de fabrication de conserves. Équipement: Le secteur de fabrication de conserves prévu au sous-paragraphe ii du paragraphe a du premier alinéa de l'article 7.2.6 doit comprendre:

a) un cuiseur sous pression ou à ébullition si la cuisson ne se fait pas lors du traitement à l'autoclave;

b) une hotte et un ventilateur électrique de façon à éliminer les vapeurs et buées;

- c) une sertisseuse;
- d) un ou plusieurs autoclaves avec thermographe, thermomètre, manomètre et chronomètre;
- e) un évier à pédales avec stérilisateur à couteaux;
- f) un appareil sous pression pour le nettoyage à la vapeur ou à l'eau chauffée à 82 °C;
- g) une étuve pour l'incubation des conserves à une température de 37 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.16.

7.2.17. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.17; D. 477-2010, a. 14.

7.2.18. Éclairage des locaux: Les locaux dans lesquels les viandes non comestibles sont préparées, transformées, conditionnées ou mises en vente doivent être pourvus d'un éclairage d'au moins 50 décalux.

Dans tous les autres locaux, l'éclairage peut être réduit à 20 décalux.

Le présent article ne s'applique pas à l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.18; D. 1122-2004, a. 9; D. 477-2010, a. 1.

7.2.19. Ventilation des locaux: Les locaux de travail non réfrigérés et les locaux sanitaires doivent être pourvus d'un système de ventilation assurant le renouvellement de l'air selon les prescriptions suivantes:

- a) 5 fois par heure dans le cas des ateliers d'équarrissage visés aux articles 7.2.4 et 7.2.6;
- b) une fois par heure dans le cas des ateliers d'équarrissage visés aux articles 7.2.5 et 7.2.7 à 7.2.11.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.19.

7.2.20. Outils et instruments: Les outils, ustensiles et accessoires de travail doivent être exempts de corrosion.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.20.

7.2.21. Planchers, murs et plafonds: Les locaux de l'atelier d'équarrissage doivent répondre aux conditions suivantes:

a) les planchers doivent être résistants aux chocs, imperméables, lavables et non glissants. Ils doivent comporter une pente vers les drains de l'ordre de 2 cm/m et être pourvus de tuyaux de drainage d'un diamètre minimal de 10 cm munis d'un orifice avec grille d'au moins 9 dm² pour l'évacuation des eaux de lavage;

b) les murs doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse et imputrescible;

c) les murs, autres que ceux du secteur visé au sous-paragraphe iii du paragraphe a du premier alinéa de l'article 7.2.6 ou que ceux de la chambre de réfrigération ou de congélation des ateliers d'équarrissage exploités sous un permis de catégorie «conserverie animale», «préparation générale» ou «préparation spéciale», doivent être revêtus d'un matériau résistant aux chocs;

d) les paragraphes b et c s'appliquent aux murs des salles de toilette sur une hauteur de 130 cm à partir du point de jonction avec le plancher.

Le présent article ne s'applique pas à l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.21; D. 1122-2004, a. 10.

7.2.22. Locaux sanitaires: Les locaux sanitaires de chaque atelier d'équarrissage doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide et de dispositifs pour désinfecter les mains, les essuyer ou assécher.

Les essuie-mains doivent être mis à la poubelle après chaque utilisation.

Les cabinets d'aisance et les lavabos qui les desservent doivent ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.22.

7.2.23. Alimentation en eau: L'atelier d'équarrissage doit être pourvu d'un réseau d'eau potable sous pression.

Des postes d'eau chaude et froide doivent être installés et aménagés de façon à laver, nettoyer ou désinfecter, sous pression, les locaux, l'équipement, le matériel de travail et les véhicules de ramassage ou de récupération.

Le présent article ne s'applique pas à l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.23; D. 1122-2004, a. 11.

7.2.24. Température de l'eau chaude: L'eau chaude utilisée pour le nettoyage des locaux et de l'équipement, y compris les véhicules et le matériel de travail, doit être à une température d'au moins 82 °C.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.2.24.

7.2.24.1. L'atelier d'équarrissage de catégorie «compostage» doit être muni d'un thermomètre permettant de déterminer avec précision la température interne des matières en compostage.

D. 1023-2006, a. 4.

7.2.25. La présente section ne s'applique pas à un lieu d'élimination dont l'exploitant est visé à l'article 1.3.4.10.

D. 854-98, a. 11.

SECTION 7.3

RAMASSAGE ET RÉCUPÉRATION DES VIANDES NON COMESTIBLES

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 7.3; D. 477-2010, a. 1.

7.3.1. Tout producteur agricole doit, dans les 48 heures suivant la mort d'un animal de son élevage, disposer des viandes non comestibles qui en proviennent par l'un des moyens suivants:

1° l'incinération dans une installation conforme aux dispositions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2);

2° la récupération par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou par un récupérateur;

3° s'il s'agit de viandes non comestibles avicoles ou porcines, la livraison dans un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «compostage»;

4° s'il s'agit de viandes non comestibles caprines ou ovines, l'envoi dans un lieu d'élimination ou la livraison à une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination;

5° l'enfouissement dans son exploitation agricole conformément aux exigences suivantes:

- a) le lieu d'enfouissement n'est pas dans la zone inondable de grand courant d'un cours ou plan d'eau;
- b) le lieu d'enfouissement est à une distance minimale de 75 m de tout cours ou plan d'eau et de 150 m de toute prise d'eau potable, superficielle ou souterraine;
- c) le fond de l'excavation est au-dessus du niveau des eaux souterraines et, préalablement au dépôt de viandes non comestibles, est entièrement couvert de chaux caustique ou d'un produit chimique équivalent;
- d) les viandes non comestibles sont déposées sous le niveau naturel du sol aux limites de l'excavation et sont immédiatement couvertes de chaux caustique ou d'un produit chimique équivalent ainsi que d'une couche de sol d'au moins 60 cm;
- e) le sol est régalé.

Malgré le premier alinéa, il peut les conserver sous réfrigération pour au plus 14 jours suivant la mort de l'animal ou sous congélation pour au plus 240 jours suivant cette date lorsque ces viandes non comestibles sont placées sous réfrigération ou congélation dans l'exploitation agricole où l'animal est mort, qu'elles y sont conservées de manière à éviter leur contact avec des animaux et qu'elles ne sont pas en décomposition. Il doit immédiatement disposer de toutes viandes non comestibles qui ne remplissent pas l'une de ces conditions.

Pour l'application du présent article, l'expression «cours ou plan d'eau» comprend les étangs, marais ou marécages, mais exclut tout ruisseau à débit intermittent.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.1; D. 854-98, a. 12; D. 466-2005, a. 2; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 11; D. 1463-2022, a. 4.

7.3.1.1. (*Fin d'effet*).

D. 854-98, a. 12; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 11; D. 488-2020, a. 1.

7.3.1.2. Lorsqu'il existe un surplus de viandes non comestibles qui ne peut, soit dans les 48 heures suivant la mort d'un animal de son élevage, soit au terme de la période de réfrigération ou de congélation prévue au deuxième alinéa de l'article 7.3.1, être disposé conformément aux moyens prévus aux paragraphes 1 à 4 du premier alinéa de cet article, le producteur agricole peut disposer de ces viandes non comestibles par tout autre moyen d'élimination ou de valorisation de matières résiduelles conforme à la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et à ses règlements.

De même, lorsqu'il existe, malgré les dispositions des articles 7.4.3 et 7.4.4, un surplus de viandes non comestibles qui excède la capacité quotidienne d'un exploitant d'atelier d'équarrissage, cet exploitant peut disposer de ces viandes non comestibles par tout autre moyen d'élimination ou de valorisation de matières résiduelles conforme à la Loi sur la qualité de l'environnement et à ses règlements. Cet exploitant peut également utiliser l'un de ces moyens lorsqu'il ne peut disposer des déchets, rebuts et détritiques conformément aux dispositions de l'article 7.4.14.

Peuvent également se prévaloir de ces autres moyens d'élimination ou de valorisation:

1° l'exploitant d'un atelier qui ne peut disposer des viandes non comestibles, déchets, rebuts et détritiques conformément aux modalités prévues à l'article 6.4.1.16;

2° l'exploitant d'un abattoir, d'un atelier de charcuterie ou d'une conserverie de viandes assujetti à l'article 6.4.2.9, qui ne peut, dans un délai raisonnable, disposer des viandes non comestibles conformément aux dispositions de cet article;

3° le récupérateur qui ne peut, dans un délai raisonnable, disposer des viandes non comestibles qu'il a récupérées conformément aux dispositions de l'article 7.3.3.

Pour l'application des premier, deuxième et troisième alinéas, la disposition des viandes non comestibles, déchets, rebuts et détritiques doit au préalable être autorisée par le ministre lorsque les conditions prévues à ces alinéas sont satisfaites.

À l'exception d'un récupérateur et de l'exploitant d'un atelier d'équarrissage, la personne qui procède au ramassage ou à l'enlèvement des matières résiduelles ou qui livre ces matières à un site d'élimination ou de valorisation des matières résiduelles conformes à la Loi sur la qualité de l'environnement et ses règlements de même que la personne qui exploite ce site sont exemptées, pour l'application du présent article, de l'obligation de détenir les permis prévus aux paragraphes *c* et *d* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi. Ces personnes sont également exemptées de l'application des dispositions de l'article 7.1.5, des articles de la section 7.2, des articles 7.3.8 à 7.3.10 et des articles de la section 7.4.

D. 854-98, a. 12; D. 1187-2011, a. 11; D. 1216-2020, a. 1; D. 1463-2022, a. 5.

7.3.2. Exclusivité de récupération: La récupération des viandes non comestibles doit se faire uniquement par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou par un récupérateur.

Malgré le premier alinéa, la récupération des viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine peut se faire par l'exploitant d'un lieu d'élimination ou par une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.2; D. 854-98, a. 13; D. 477-2010, a. 1; D. 1463-2022, a. 6.

7.3.3. Livraison par le récupérateur: Le récupérateur peut livrer les viandes qu'il a récupérées uniquement aux ateliers d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie «fondoir», «relais» ou «dépôt» sans les décharger ailleurs que dans ces ateliers.

Le récupérateur de viandes non comestibles visées au paragraphe A de l'article 7.1.1 doit les livrer directement et exclusivement à l'atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie «fondoir», «relais» ou «dépôt».

Dans le cas des viandes non comestibles visées au sous-paragraphe *b* du paragraphe B et au paragraphe C de l'article 7.1.1, le récupérateur doit les livrer directement et exclusivement à l'atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie «fondoir» ou «relais».

Malgré les premier, deuxième et troisième alinéas, le récupérateur peut envoyer les viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine qu'il a récupérées directement dans un lieu d'élimination.

Le récupérateur peut récupérer d'un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie «dépôt» les viandes non comestibles visées aux sous-paragraphes *c* et *d* du paragraphe B et au paragraphe C de l'article 7.1.1, à la condition de les livrer directement et exclusivement à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie «fondoir» ou «relais». Il peut également récupérer ces viandes d'un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie «relais» à la condition de les livrer directement et exclusivement à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie «fondoir».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.3; D. 854-98, a. 14; D. 477-2010, a. 1.

7.3.4. Dénaturant disponible: L'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou le récupérateur doit, dans son moyen de transport ou véhicule de récupération, avoir constamment à sa disposition ou à celle de l'inspecteur le dénaturant servant à colorer les viandes non comestibles conformément à l'article 7.4.5.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.4; D. 477-2010, a. 1.

7.3.5. Seuls peuvent détenir des viandes non comestibles:

- 1° un récupérateur;
- 2° l'exploitant d'un atelier d'équarrissage;
- 3° l'exploitant d'un entrepôt visé à l'article 7.6.2;

4° dans le cas de viandes non comestibles caprines ou ovines, l'exploitant d'un lieu d'élimination ou une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination;

5° sous réserve des articles 6.4.1.16, 7.1.8 et 7.3.1, un producteur agricole et une personne visée à l'article 7.1.8.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.5; D. 854-98, a. 15; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 12; D. 1463-2022, a. 7.

7.3.6. Moyens de transport des viandes non comestibles: Le transport des viandes non comestibles doit se faire dans des bennes de camions, des remorques ou conteneurs dont les parois internes doivent permettre le nettoyage et la désinfection et être en matériau lisse, étanche et exempt de corrosion. Si des récipients sont utilisés, ils doivent être constitués d'un matériau semblable.

Les bennes des camions, les remorques ou conteneurs doivent être fermés sur leurs 4 côtés à une hauteur minimale de 120 cm et leur contenu ne doit pas excéder l'ouverture supérieure de façon à ce qu'il n'y ait aucun débordement durant le transport.

Dans le cas de bennes de camions d'une capacité de chargement de 500 kg, elles peuvent être fermées uniquement sur les côtés latéraux et avant en autant que le côté arrière soit muni d'une porte.

Les bennes des camions de toute capacité, les remorques ou conteneurs renfermant des viandes non comestibles visées au paragraphe C de l'article 7.1.1 doivent fermer sur leurs 4 côtés et l'ouverture supérieure doit être recouverte de façon à ce qu'il n'y ait aucun débordement durant le transport.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.6; D. 477-2010, a. 1.

7.3.7. Usage restreint des moyens de transport: Le transport des viandes non comestibles doit se faire uniquement dans des bennes de camions, des remorques ou conteneurs ne servant pas au transport des animaux vivants ou des produits destinés à la consommation humaine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.7; D. 477-2010, a. 1.

7.3.8. Inscriptions sur les moyens de transport: Les bennes de camions, les remorques ou conteneurs affectés à la récupération et au transport des viandes non comestibles doivent porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins 10 cm de hauteur, sur leurs faces latérales ou sur des panneaux amovibles qui y sont fixés, l'inscription «viandes non comestibles» ainsi que les nom et adresse de l'exploitant de l'atelier d'équarrissage ou du récupérateur et son numéro de permis.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux bennes de camions, remorques ou conteneurs utilisés pour la récupération et le transport des viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine.

Cette inscription peut également être accompagnée de l'expression «fondoir» exclusivement réservée à l'identification des moyens de transport du titulaire d'un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie «fondoir».

Les indications et inscriptions prévues au présent article doivent être en lettres ou chiffres gras, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres ou chiffres doit être différente de celle des faces latérales ou des panneaux amovibles.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.8; D. 854-98, a. 16; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 477-2010, a. 1.

7.3.9. Nettoyage et désinfection des moyens de transport: Le nettoyage et la désinfection des bennes de camions, des remorques, conteneurs ou récipients employés à la récupération ou au transport des viandes non comestibles doivent être faits immédiatement après le déchargement à l'atelier d'équarrissage.

Malgré le premier alinéa, le nettoyage et la désinfection ne sont pas obligatoires dans le cas du déchargement de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine dans un lieu d'élimination.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.9; D. 854-98, a. 17; D. 477-2010, a. 1.

7.3.10. Inscriptions sur les récipients à usage restreint: Les récipients utilisés pour le transport en vrac des viandes non comestibles doivent porter sur tous leurs côtés, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins 10 cm de hauteur, l'inscription «viandes non comestibles» ainsi que les nom et adresse de l'exploitant de l'atelier d'équarrissage ou du récupérateur ou son numéro de permis.

Le premier alinéa ne s'applique pas aux récipients utilisés pour le transport en vrac des viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine.

Ces récipients doivent servir uniquement au transport des viandes non comestibles.

Les indications et inscriptions prévues au présent article doivent être en lettres ou chiffres gras, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres ou chiffres doit être différente de celle des récipients.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.10; D. 854-98, a. 18; D. 477-2010, a. 1.

7.3.11. Liste des préposés ou récupérateurs: L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit fournir au ministre, avec sa demande de permis ou de renouvellement de permis, une liste indiquant les noms et adresses de ses préposés affectés à la récupération des viandes non comestibles et, le cas échéant, de tout récupérateur avec qui il fait affaire. Il doit tenir à jour cette liste, en avisant sans délai le ministre, par écrit, de tout changement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.11; D. 477-2010, a. 1.

7.3.12. Liste des ateliers d'équarrissage: Le récupérateur doit fournir au ministre, avec sa demande de permis ou de renouvellement de permis, une liste indiquant les noms et adresses de ses préposés et des exploitants d'ateliers d'équarrissage avec qui il fait affaire et qui détiennent un permis de catégorie «fondoir», «relais» ou «dépôt». Il doit tenir à jour cette liste, en avisant sans délai le ministre, par écrit, de tout changement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.12.

7.3.13. L'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou le récupérateur doit, dès qu'il récupère des viandes non comestibles visées au paragraphe A ou au sous-paragraphe b du paragraphe B de l'article 7.1.1, inscrire dans un registre les renseignements suivants:

- 1° ses nom et adresse, le numéro de son permis ainsi que le numéro d'immatriculation du véhicule utilisé;
- 2° l'adresse du lieu de la récupération et, le cas échéant, le nom du précédent détenteur des viandes non comestibles ainsi que son adresse, si elle est différente de celle du lieu de la récupération;
- 3° la date de la récupération;

4° pour chaque espèce, le poids approximatif des viandes non comestibles et le nombre de carcasses de plus de 40 kg;

5° le numéro d'identification attribué en vertu de l'article 22.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (chapitre P-42) ou en vertu de la Loi sur la santé des animaux (L.C. 1990, c. 21) à l'animal dont les viandes non comestibles proviennent;

6° dans le cas du récupérateur, les nom et adresse de l'exploitant de l'atelier d'équarrissage ou du lieu d'élimination à qui des viandes non comestibles sont vendues ou livrées ainsi que, pour chaque espèce des viandes non comestibles vendues ou livrées, le poids approximatif et le nombre de carcasses de plus de 40 kg.

Ce registre doit être conservé dans le véhicule utilisé pour la récupération jusqu'au déchargement complet. Il doit ensuite être conservé pendant 7 ans au principal établissement de l'exploitant ou du récupérateur, selon le cas.

L'exploitant ou le récupérateur doit transmettre au ministre les renseignements visés au premier alinéa dans les 6 mois suivants la récupération.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.3.13; D. 854-98, a. 19; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 13.

SECTION 7.4

NORMES OPÉRATIONNELLES DES ATELIERS D'ÉQUARRISSAGE

7.4.1. Conformité des opérations: Les opérations effectuées dans un atelier d'équarrissage doivent être conformes aux opérations prévues à la sous-section 1.3.4 pour la catégorie du permis détenu par l'exploitant et toute autre opération y est prohibée.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.1.

7.4.2. Réception des viandes non comestibles: Les viandes non comestibles reçues doivent être déversées à l'intérieur du local de réception sauf les carcasses dont la réception peut se faire, le cas échéant, au quai de déchargement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.2; D. 477-2010, a. 1.

7.4.3. Détention de viandes non comestibles avant traitement: Les viandes non comestibles doivent être détenues dans le local de réception ou, le cas échéant, au quai de déchargement uniquement durant le jour de leur réception et lorsqu'elles ne sont pas traitées ce même jour elles doivent, sauf dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «relais», être placées dans la chambre de réfrigération à une température variant entre 0 °C et 4 °C.

Malgré le premier alinéa, les viandes non comestibles détenues par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1 doivent être introduites dans l'installation de compostage dans les 24 heures suivant la mort de l'animal.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.3; D. 725-94, a. 51; D. 1122-2004, a. 12; D. 1023-2006, a. 5; D. 477-2010, a. 1.

7.4.4. Quantité limitée: L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit recevoir à son atelier uniquement la quantité de viandes non comestibles qui peuvent y être traitées, transformées ou conditionnées quotidiennement à moins que cet atelier ne comprenne une chambre de réfrigération ou de congélation.

Malgré le premier alinéa, l'exploitant d'un atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1 qui détient des viandes non comestibles et qui ne peut les traiter conformément au deuxième alinéa de l'article 7.4.3 doit en disposer en utilisant tout autre mode autorisé en vertu de l'article 7.3.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.4; D. 1122-2004, a. 13; D. 1023-2006, a. 6; D. 477-2010, a. 1.

7.4.5. Coloration: L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit colorer complètement par application de dénaturant les viandes non comestibles détenues dans son atelier à l'exception de celles visées au paragraphe C de l'article 7.1.1, sauf dans le cas d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «fondoir», «compostage» ou «conserverie animale» où l'exploitant doit effectuer la coloration de telles viandes seulement si elles ne sont pas utilisées pour la transformation dès leur réception.

Les cadavres d'animaux doivent être dépouillés et les carcasses doivent être tailladées avant leur coloration à l'atelier d'équarrissage.

Après leur coloration, ces viandes doivent être mises dans la chambre de réfrigération ou de congélation et conservées ainsi jusqu'à leur utilisation.

L'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou le récupérateur doit également colorer complètement par application de dénaturant les viandes non comestibles qu'il détient dans un moyen de transport prévu à l'article 7.3.6 sauf celles visées au paragraphe C de l'article 7.1.1 et les cadavres d'animaux non dépouillés.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.5; D. 1122-2004, a. 14; D. 477-2010, a. 1.

7.4.6. Détention de viandes non comestibles colorées: Sous réserve de l'article 7.4.5, seules des viandes non comestibles complètement colorées avec du dénaturant et dont les carcasses sont tailladées peuvent être détenues dans un atelier d'équarrissage ou par l'exploitant d'un tel atelier, dans un entrepôt visé à l'article 7.6.2, un moyen de transport visé à l'article 7.3.6, dans ou pour une visionnière, une renardière, un chenil, un jardin zoologique ou dans tout autre endroit aux fins de servir à l'alimentation animale.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.6; D. 477-2010, a. 1.

7.4.7. Conservation des viandes non comestibles traitées avant la mise en conserve: Dans l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.6, les viandes doivent, après leur traitement et tant qu'elles ne sont pas utilisées pour la mise en conserves, être placées dans des emballages ou récipients identifiés conformément à l'article 7.3.10 et conservées dans la chambre de réfrigération ou, le cas échéant, de congélation à moins qu'elles ne soient dirigées à un entrepôt visé à l'article 7.6.2.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.7; D. 477-2010, a. 1 et 15.

7.4.8. (Abrogé).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.8; D. 477-2010, a. 16.

7.4.9. Prohibitions d'opérations relatives aux viandes non comestibles: L'exécution d'opérations relatives aux viandes non comestibles détenues par un exploitant d'atelier d'équarrissage ou un récupérateur est assujettie aux prohibitions suivantes:

a) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «dépôt», la détention des viandes non comestibles doit se faire sans que ces viandes n'y soient dépecées ou désossées et seules les viandes n'y ayant pas subi un traitement de dépeçage et de désossement ou les carcasses coupées au plus en 4 quartiers peuvent être détenues;

b) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe a, les opérations de dépeçage, désossement, broyage ou hachage sont prohibées et il en est de même des opérations de découpage autres que le débitage des cadavres d'animaux ou des carcasses en demies ou en quartiers;

c) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe a, les opérations de conservation, d'expédition ou de livraison de cadavres d'animaux non dépouillés et non éviscérés sont prohibées et seuls des cadavres d'animaux dépouillés et éviscérés peuvent y être détenus;

d) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «relais», les opérations de dépouillement, d'éviscération, de dépeçage, de désossement, de découpage, de broyage, de hachage, de préparation ou de transformation ou tout autre traitement sont prohibés;

e) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe *d*, les opérations de ramassage des viandes non comestibles visées au paragraphe A de l'article 7.1.1 ou de réception de ces viandes livrées par une personne autre que l'exploitant d'un atelier d'équarrissage muni d'un permis de catégorie «dépôt» ou qu'un récupérateur sont prohibées;

f) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «fendoir», «conserverie animale», «préparation générale» ou «préparation spéciale», les opérations de dépeçage ou de désossement sont prohibées;

g) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «conserverie animale», «préparation générale» ou «préparation spéciale», les opérations de ramassage ou de réception de cadavres d'animaux ou de carcasses sont prohibées;

h) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «préparation générale», les opérations de découpage sont prohibées;

i) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «désossement», les opérations de broyage, de hachage ou de mélange sont prohibées et il est également prohibé d'y désosser les viandes en morceaux de plus de 4,5 kg et seules des viandes désossées en morceaux de moins de 4,5 kg peuvent y être détenues;

j) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe *i*, l'opération de réception de cadavres d'animaux non dépouillés et non éviscérés expédiés ou livrés par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage muni d'un permis de catégorie «dépôt» est prohibée et la réception des viandes non comestibles d'un récupérateur y est également prohibée;

k) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «viande crue», les opérations de vente, d'expédition ou de livraison des viandes non comestibles sont prohibées;

l) dans le cas d'un récupérateur, les opérations de dépouillement, d'éviscération, de dépeçage, de désossement, de découpage, de broyage, de hachage, de préparation ou de transformation ou tout autre traitement sont prohibés;

m) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «compostage», les opérations de vente, d'expédition ou de livraison de viandes non comestibles sont prohibées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.9; D. 1122-2004, a. 15; D. 477-2010, a. 1.

7.4.10. L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit, dès qu'il achète ou reçoit des viandes non comestibles, indiquer aussi dans les registres prévus par l'article 2.2.5, les renseignements suivants:

1° pour chaque espèce, le poids approximatif et une description des viandes non comestibles ainsi que le nombre de carcasses de plus de 40 kg;

2° le numéro d'identification attribué en vertu de l'article 22.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (chapitre P-42) ou en vertu de la Loi sur la santé des animaux (L.C. 1990, c. 21) à l'animal dont les viandes non comestibles proviennent.

L'exploitant doit transmettre au ministre les renseignements visés au premier alinéa et à l'article 2.2.5 dans les 6 mois suivants l'achat ou la réception.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.10; D. 1122-2004, a. 16; D. 1023-2006, a. 7; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 14.

7.4.10.1. L'exploitant d'un atelier d'équarrissage titulaire d'un permis de catégorie «compostage» doit tenir un registre indiquant, pour chaque section de viandes non comestibles en compostage qu'il exploite, les renseignements suivants:

1° la date à laquelle des viandes non comestibles y sont introduites;

2° pour chaque espèce, le poids approximatif des viandes non comestibles et le nombre de carcasses de plus de 40 kg;

3° la température interne à intervalle d'au plus 72 heures.

Ce registre doit être conservé au principal établissement de l'exploitant pendant 1 an.

D. 1187-2011, a. 14.

7.4.11. L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit, dès qu'il vend ou livre de l'huile ou de la graisse transformée, indiquer aussi dans les registres prévus par l'article 2.2.6, le type spécifique de l'huile ou de la graisse.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.11; D. 1187-2011, a. 15.

7.4.12. Protection contre les animaux nuisibles: L'atelier d'équarrissage doit être exempt de chien, chat, rongeur, insecte ou autre vermine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.12.

7.4.13. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.13; D. 741-2008, a. 14.

7.4.14. Disposition des déchets et récipients: Les déchets, rebuts et détritiques de toute sorte doivent être immédiatement déposés dans des récipients étanches et qui sont disposés dans les locaux de travail de l'atelier d'équarrissage pour être exclusivement réservés à la collecte des matières inutilisées à la préparation des produits de l'atelier.

Ces récipients sont vidés et nettoyés au moins une fois par jour et leur contenu est incinéré dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation à moins qu'il ne soit expédié à un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie «fonderie» ou «relais».

Dans le cas où le contenu de ces récipients est constitué de déchets de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine, il peut être envoyé dans un lieu d'élimination ou être livré à une personne effectuant le ramassage ou l'enlèvement des matières résiduelles pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.14; D. 854-98, a. 20; D. 477-2010, a. 1; D. 1463-2022, a. 8.

7.4.15. Nettoyage et désinfection. Équipement. Matériel: L'équipement et le matériel de travail doivent être lavés, nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée.

Le présent article ne s'applique pas à l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.15; D. 1122-2004, a. 17.

7.4.16. Traitement thermique: À l'exception des viandes destinées, à l'état cru, à une visonnière, une renardière, un chenil, ou un jardin zoologique, les viandes non comestibles destinées à l'alimentation animale

doivent être soumises à un traitement thermique d'une température minimale de 104 °C durant au moins 20 minutes avant leur utilisation pour l'alimentation animale ou la fabrication de suppléments protéiques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.4.16; D. 477-2010, a. 1.

7.4.16.1. L'exploitation d'une installation de compostage par un atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.11.1 et l'utilisation du compost qui y est produit doivent être conformes à la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et ses règlements.

D. 1122-2004, a. 18.

7.4.17. La présente section ne s'applique pas à un lieu d'élimination dont l'exploitant est visé à l'article 1.3.4.10.

D. 854-98, a. 21.

SECTION 7.5

EMBALLAGE

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 7.5; D. 477-2010, a. 17.

7.5.1. L'indication «viandes non comestibles» ou «viandes non comestibles désossées», selon le cas, doit être inscrite sur les 4 côtés de tout emballage de telles viandes, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 2 cm de hauteur.

L'emballage de viandes non comestibles désossées doit aussi indiquer:

- 1° le poids de son contenu;
- 2° la date d'emballage ou le numéro de lot;
- 3° le numéro de permis de l'exploitant;
- 4° les nom et adresse de l'exploitant ou, dans le cas où l'exploitant ne fait pas la distribution de ces viandes, les nom et adresse du distributeur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.1; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 477-2010, a. 17.

7.5.2. L'exploitant d'un atelier d'équarrissage titulaire d'un permis de catégorie «désossement» ou de catégorie «préparation générale» doit emballer les viandes non comestibles avant de les expédier ou de les livrer.

L'emballage doit être neuf et porter toutes les inscriptions prévues à l'article 7.5.1 même s'il contient des viandes non désossées.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.2; D. 477-2010, a. 17.

7.5.3. Aucun emballage de viandes non comestibles ne peut être réutilisé pour emballer des viandes non comestibles ou des aliments.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.3; D. 477-2010, a. 17.

7.5.4. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.4; D. 477-2010, a. 17.

7.5.5. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.5; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 477-2010, a. 17.

7.5.6. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.6; D. 477-2010, a. 17.

7.5.7. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.7; D. 477-2010, a. 17.

7.5.8. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.8; D. 477-2010, a. 17.

7.5.9. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.9; D. 477-2010, a. 17.

7.5.10. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.10; D. 477-2010, a. 17.

7.5.11. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.11; D. 477-2010, a. 17.

7.5.12. *(Remplacé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.5.12; D. 477-2010, a. 17.

SECTION 7.6

ENTREPOSAGE DES VIANDES NON COMESTIBLES

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec 7.6; D. 477-2010, a. 1.

7.6.1. Entreposage: L'exploitant d'un atelier d'équarrissage titulaire d'un permis de catégorie «conserverie animale», «désossement», «viande crue» ou «préparation générale» peut entreposer des viandes non comestibles, qu'il a préalablement colorées d'une solution de dénaturant, dans un entrepôt indiqué à sa demande de permis ou de renouvellement de permis.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.6.1; L.Q. 1997, c. 43, a. 875; D. 477-2010, a. 1.

7.6.2. Entrepôt: L'entrepôt visé à l'article 7.6.1 doit être exclusivement utilisé à la conservation des viandes non comestibles et son exploitant doit être enregistré auprès du ministre conformément à l'article 8 de la Loi et à la section 1.2.

Cet entrepôt doit être désigné par une affiche fixée sur la façade de l'entrepôt et portant, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins 10 cm de hauteur, l'inscription «viandes non comestibles».

L'inscription doit être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle de l'affiche.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.6.2; D. 477-2010, a. 1.

7.6.3. Étiquette d'entreposage: Les viandes non comestibles conservées dans l'entrepôt doivent porter une étiquette ou être placées dans un emballage portant une étiquette indiquant:

- a) la nature, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
- b) l'identité de l'entrepositaire ou du propriétaire du produit; et
- c) la date de l'entreposage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.6.3; D. 477-2010, a. 1.

SECTION 7.7

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec 7.7; D. 477-2010, a. 1; D. 1187-2011, a. 16.

7.7.1. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.7.1; D. 1187-2011, a. 16.

7.7.2. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.7.2; D. 1187-2011, a. 16.

7.7.3. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.7.3; D. 1187-2011, a. 16.

7.7.4. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.7.4; D. 1187-2011, a. 16.

7.7.5. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 7.7.5; D. 1187-2011, a. 16.

CHAPITRE 8

PRODUITS DE L'ÉRABLE ET LEURS SUCCÉDANÉS

SECTION 8.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

8.1.1. Définitions: Dans le présent chapitre, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

a) «acheteur»: une personne qui achète ou qui reçoit d'un exploitant d'érablière un produit de l'érable en grands contenants pour fins de préparation, de conditionnement, de transformation ou de vente;

b) «cabane à sucre»: atelier où l'exploitant d'érablière fait la concentration de la sève d'érable ou du sirop d'érable;

c) «exploitant d'érablière»: une personne qui exploite une érablière et qui fabrique un produit de l'érable soit sur les lieux de l'érablière, soit dans les locaux de sa résidence, de ses bâtiments de ferme ou leurs dépendances;

d) «fabricant»: une personne, autre que l'exploitant d'érablière, qui prépare, conditionne, transforme ou emballe un produit de l'éérable en vue de la vente;

e) «grand contenant»: l'emballage, récipient ou contenant de plus de 5 litres ou de plus de 5 kg d'un produit de l'éérable;

f) «petit contenant»: l'emballage, récipient ou contenant d'au plus 5 litres ou d'au plus 5 kg d'un produit de l'éérable;

g) «principale surface»: la surface d'un contenant ou de son étiquette où apparaissent la dénomination du produit et, le cas échéant, sa marque de commerce ou l'image qui le représente;

h) «produit de l'éérable»: la sève d'éérable, le sirop d'éérable, ou tout autre produit obtenu par concentration de la sève d'éérable ou du sirop d'éérable;

i) «sève d'éérable»: sève provenant exclusivement des arbres du genre botanique «Acer»;

j) «sirop d'éérable»: sirop obtenu par concentration de la sève d'éérable ou par la dilution ou dissolution, dans l'eau potable, d'un produit de l'éérable autre que la sève d'éérable;

k) «succédané»: tout produit qui par ses caractères extérieurs et son mode d'emploi, offre de l'analogie avec un produit de l'éérable sans provenir exclusivement de la sève d'éérable;

l) «sucre d'éérable»: sucre obtenu par concentration de la sève d'éérable ou du sirop d'éérable;

m) «tire d'éérable»: tire obtenue par concentration de la sève d'éérable ou du sirop d'éérable.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.1.1; D. 643-2016, a. 1.

SECTION 8.2

NORMES RELATIVES A L'EXPLOITATION D'ÉRABLIÈRES

8.2.1. Cabane à sucre: L'exploitant d'érablière doit faire la concentration de la sève d'éérable à l'intérieur d'une cabane à sucre.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.2.1.

8.2.2. Propreté: Le personnel de l'exploitant d'érablière ainsi que les locaux et le matériel de la cabane à sucre doivent être propres.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.2.2.

8.2.3. Équipement: L'équipement servant à la collecte, au transport et à l'entreposage de la sève d'éérable doit être propre, exempt de corrosion, de résidus ou de moisissures et fait de matériaux non toxiques, lisses et lavables.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.2.3; D. 643-2016, a. 2.

8.2.4. Outils et instruments: Les outils, ustensiles et accessoires de travail utilisés par l'exploitant d'érablière pour fabriquer un produit de l'éérable doivent être propres, exempts de corrosion, de résidus ou de moisissures et faits de matériaux non toxiques, lisses et lavables.

La même règle s'applique aux plats, récipients et ustensiles mis par l'exploitant d'une érablière à la disposition d'un utilisateur, pour consommation de produits de l'éérable à la cabane à sucre ou sur les lieux de l'exploitation de l'érablière.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.2.4; D. 643-2016, a. 2.

8.2.5. Eau potable: L'exploitant d'érablière doit disposer d'eau potable à la cabane à sucre.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.2.5.

8.2.6. Aération et ventilation: La cabane à sucre doit être aérée et ventilée de façon à éliminer la vapeur d'eau et la fumée.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.2.6.

8.2.7. Consommation à la cabane à sucre: L'exploitant d'érablière ou tout restaurateur doit, dans la période du 15 février au 31 mai, servir ou offrir, pour consommation à la cabane à sucre ou dans une érablière, uniquement des produits de l'érable ou des aliments autres que des succédanés de produits de l'érable.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.2.7; D. 419-90, a. 1.

8.2.8. Tout restaurateur ou toute autre personne qui, par voie de publicité ou de réclame, annonce le service de repas de même nature que ceux offerts dans une cabane à sucre ou la dégustation de produits évoquant les produits de l'érable ou l'industrie acéricole, doit offrir pour consommation lors de ce service ou de cette dégustation uniquement des produits de l'érable ou des aliments autres que des succédanés de produits de l'érable.

D. 419-90, a. 2.

SECTION 8.3

NORMES RELATIVES À L'EXPLOITATION DE L'ATELIER DU FABRICANT

8.3.1. Règles générales applicables au fabricant: Les dispositions générales prévues aux sections 2.1 et 2.2 s'appliquent au fabricant et à son atelier de fabrication de produits de l'érable.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.3.1.

SECTION 8.4

CATÉGORIES DE SIROP D'ÉRABLE, NORMES DE COMPOSITION ET NORMES DE QUALITÉ

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 8.4; D. 643-2016, a. 3.

8.4.0.1. Les catégories de sirop d'érable sont les suivantes:

- 1° «Catégorie A»;
- 2° «Catégorie de transformation».

D. 643-2016, a. 4.

8.4.1. Le sirop d'érable de «Catégorie A» doit être conforme aux exigences suivantes:

- a) provenir exclusivement de la concentration de la sève d'érable ou de la dilution ou de la dissolution dans de l'eau potable d'un produit de l'érable autre que de la sève d'érable;
- b) être propre, sain et comestible;
- c) être exempt d'odeur ou de goût désagréable ou étranger à l'érable;
- d) être exempt de goût de bourgeon relié à la présence d'acides aminés;
- e) ne pas avoir subi de fermentation et être exempt de moisissure;

f) être exempt de substances organiques visqueuses ou filantes résultant d'une transformation microbiologique;

g) avoir, en extraits secs solubles à 20 °C, une teneur minimale de 66% et maximale de 68,9%.

h) *(paragraphe abrogé)*;

i) *(paragraphe abrogé)*.

Le sirop d'érable de «Catégorie A» doit également satisfaire aux exigences prévues à l'annexe 8.A du présent règlement.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.4.1; D. 643-2016, a. 5.

8.4.1.1. Le sirop d'érable, autre que celui de «Catégorie A», peut être classé «Catégorie de transformation» s'il est conforme aux exigences suivantes:

a) provenir exclusivement de la concentration de la sève d'érable ou de la dilution ou de la dissolution dans de l'eau potable d'un produit de l'érable autre que de la sève d'érable;

b) être propre, sain et comestible;

c) avoir une teneur minimale en extraits secs solubles de 66% à 20 °C.

D. 643-2016, a. 6.

8.4.2. Sève d'érable — sirop d'érable en grands contenants: La sève d'érable doit être propre à la consommation humaine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.4.2; D. 643-2016, a. 7.

8.4.3. Autres produits de l'érable: Tout produit de l'érable, autre que la sève d'érable et le sirop d'érable, doit répondre aux conditions suivantes:

a) provenir exclusivement de la concentration de la sève d'érable ou du sirop d'érable ou de la dilution ou de la dissolution dans de l'eau potable d'un produit de l'érable autre que de la sève d'érable;

b) être propre, sain et comestible;

c) être exempt d'odeur ou de goût désagréable ou étranger à l'érable;

d) être exempt d'un goût de bourgeon relié à la présence d'acides aminés;

e) ne pas avoir subi de fermentation et être exempt de moisissure;

f) être exempt de substances organiques visqueuses ou filantes résultant d'une transformation microbiologique;

g) être exempt de malate de calcium insolubilisé;

h) *(paragraphe abrogé)*.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.4.3; D. 643-2016, a. 8.

8.4.4. Sirop d'érable en détail: Le sirop d'érable détenu en vue de la vente au détail doit répondre aux exigences de l'article 8.4.1 même s'il n'est pas emballé dans un petit contenant.

Le sirop d'érable servi au consommateur par un restaurateur doit répondre également aux exigences de l'article 8.4.1.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.4.4; D. 643-2016, a. 9.

8.4.5. Filtration: Au cours de sa préparation, le sirop d'érable doit être filtré.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.4.5.

8.4.6. Procédés à suivre: La préparation, le conditionnement ou la transformation des produits de l'érable peut se faire en ajoutant de l'eau potable sans, toutefois, utiliser des procédés de décoloration, de blanchiment ou de raffinage.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.4.6.

SECTION 8.5

CLASSEMENT

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 8.5; D. 643-2016, a. 10.

8.5.1. Le sirop d'érable ne peut être classé qu'aux conditions suivantes:

- a) être conforme aux dispositions de l'article 8.4.1 ou à celles de l'article 8.4.1.1;
- b) dans le cas du sirop d'érable visé à l'article 8.4.1, avoir déterminé sa classe de couleur conformément à l'annexe 8.B.

Le sirop d'érable doit être classé par l'exploitant d'érablière ou le fabricant.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.5.1; D. 643-2016, a. 11.

8.5.2. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.5.2; D. 440-93, a. 1.

8.5.3. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.5.3; D. 419-90, a. 3; D. 440-93, a. 1.

8.5.4. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.5.4; D. 440-93, a. 1.

8.5.5. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.5.5; D. 419-90, a. 4; D. 440-93, a. 1.

8.5.6. *(Abrogé).*

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.5.6; D. 419-90, a. 5; D. 440-93, a. 1.

SECTION 8.6

NORMES RELATIVES À LA VENTE, AUX CONTENANTS ET AUX EMBALLAGES

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, sec. 8.6; D. 643-2016, a. 12.

8.6.1. Les produits de l'érable destinés à la vente au détail doivent être vendus dans un petit contenant. Dans le cas du sirop d'érable, seul celui classé «Catégorie A» peut être vendu au détail.

Cependant, un grand contenant peut être utilisé pour la détention de sirop d'érable classé «Catégorie A» destiné à la vente au détail dans des petits contenants fournis par le consommateur. Dans ce cas, le grand contenant doit porter en caractères lisibles et apparents, d'au moins 2 cm de hauteur, les inscriptions visées aux paragraphes *a*, *c* et *d* du premier alinéa de l'article 8.7.1. Si ces inscriptions n'apparaissent pas sur le grand contenant, elles doivent figurer sur un document remis au consommateur au moment de la vente.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.6.1; D. 643-2016, a. 13.

8.6.2. Le petit contenant renfermant un produit de l'érable doit être neuf et fait de matériaux non toxiques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.6.2; D. 643-2016, a. 14.

8.6.3. Produit de l'érable dans le petit contenant: Le produit de l'érable à l'intérieur du petit contenant doit représenter au moins 90% de la capacité totale de ce contenant.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.6.3.

8.6.4. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.6.4; D. 336-92, a. 1; D. 477-2010, a. 18.

8.6.5. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.6.5; D. 336-92, a. 2; D. 477-2010, a. 18.

8.6.5.1. Le sirop d'érable classé «Catégorie de transformation» doit être placé dans un grand contenant.

D. 643-2016, a. 15.

8.6.6. Les grands contenants destinés à recevoir du sirop d'érable doivent être propres, exempts de liquide et fermés hermétiquement de façon à empêcher leur contamination.

Ces grands contenants doivent être lavés à l'eau chaude ou à la vapeur et asséchés.

Les grands contenants de sirop d'érable classé «Catégorie de transformation» doivent être identifiés par la dénomination «sirop d'érable» suivie de la désignation «Catégorie de transformation».

D. 419-90, a. 6; D. 643-2016, a. 16.

SECTION 8.7

NORMES RELATIVES AUX INSCRIPTIONS ET À L'ÉTIQUETAGE

8.7.1. Le petit contenant de produits de l'érable d'une capacité supérieure à 60 ml ou d'une masse supérieure à 60 g doit porter, sur sa surface principale, en caractères indélébiles, lisibles et apparents conformes à l'annexe 8.C, les inscriptions suivantes:

- a) la dénomination du produit suivie, dans le cas du sirop d'érable, de sa désignation et de sa classe de couleur;
- b) l'indication exacte de la quantité nette en litre ou en kilogramme ou, si elle est inférieure à 1 litre, en millilitres ou, si elle est inférieure à 1 kg, en grammes;
- c) l'indication de l'origine;
- d) les nom et adresse de l'exploitant d'érablière, du fabricant, du préparateur, du conditionneur, de l'emballleur, du fournisseur ou du distributeur.

Les inscriptions prévues aux paragraphes *c* et *d* du premier alinéa peuvent apparaître sur une surface autre que la surface principale.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.7.1; D. 643-2016, a. 17.

8.7.2. Exactitude de la classe de couleur inscrite: La classe de couleur inscrite sur le petit contenant de sirop d'érable doit correspondre à la classe de couleur du sirop qu'il contient telle que déterminée au moyen d'un spectrophotomètre conformément aux dispositions de l'annexe 8.B.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.7.2; D. 643-2016, a. 18.

8.7.3. (*Abrogé.*)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.7.3; D. 643-2016, a. 19.

8.7.4. Portions individuelles de produits de l'érable: Les petits contenants de produits de l'érable d'une capacité d'au plus 60 ml ou d'une masse d'au plus 60 g doivent porter, directement ou sur leur étiquette, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les inscriptions suivantes:

- a) la dénomination du produit;
- b) l'indication exacte de la quantité nette exprimée, selon le cas, en millilitres ou en grammes;
- c) les nom et adresse de l'exploitant d'érablière, du fabricant, préparateur, conditionneur, emballleur, fournisseur ou distributeur.

L'emballage qui contient les petits contenants visés au premier alinéa doit porter, directement ou sur son étiquette, les inscriptions suivantes:

- a) la dénomination du produit;
- b) l'indication de l'origine;
- c) les nom et adresse de l'exploitant d'érablière, du fabricant, du préparateur, du conditionneur, de l'emballleur, du fournisseur ou du distributeur;
- d) le nombre de petits contenants qu'il contient et la quantité nette de chacun d'eux.

Dans le cas où, à l'étalage, un produit de l'érable, vendu en portions individuelles, d'au plus 60 ml ou 60 g, n'est pas emballé séparément ou est emballé dans un petit contenant ne portant pas les inscriptions visées au premier alinéa, le détaillant doit faire figurer ces inscriptions, en caractères lisibles et apparents d'au moins 1 cm de hauteur, sur un écriteau afférent à un même lot de produits identiques.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.7.4; D. 643-2016, a. 20.

8.7.5. Uniformité des inscriptions: Chacune des inscriptions visées aux articles 8.7.1 et 8.7.4 doit être en lettres ou chiffres gras de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres ou chiffres doit être différente de celle de la surface où ils apparaissent.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.7.5; D. 643-2016, a. 21.

8.7.6. Indication de l'origine: L'indication de l'origine d'un produit de l'érable fabriqué au Québec doit contenir le mot «Québec». L'indication de l'origine de tout autre produit de l'érable se fait par l'inscription du nom du pays d'origine, ou s'il s'agit d'un produit canadien, d'une inscription comprenant le mot «Canada» ou le nom de la province d'origine.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.7.6.

8.7.7. Expressions réservées: L'utilisation des expressions «érablière» ou «cabane à sucre» est exclusivement réservée à l'exploitant d'érablière.

L'exploitant d'érablière doit utiliser ces expressions uniquement en relation avec les produits de l'érable.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.7.7.

8.7.8. L'exploitant d'érablière ou le fabricant qui classe le sirop d'érable doit, en outre des obligations prévues au présent chapitre, identifier les contenants de sirop d'érable classé par un numéro de lot ou un code de production en caractères indélébiles, lisibles et apparents.

D. 643-2016, a. 22.

SECTION 8.8

NORMES RELATIVES AUX SUCCÉDANÉS DE PRODUITS DE L'ÉRABLE

8.8.1. Succédanés — règle générale: Sous réserve de la présente section, tout succédané de produit de l'érable doit porter, soit directement, soit sur son contenant ou son étiquette, des dénominations, appellations, indications, expressions, images ou marques de commerce autres que celles comprenant le mot «érable» ou pouvant rappeler les produits de l'érable ou évoquer l'industrie acéricole.

La même règle s'applique à la publicité, à la réclame et aux menus qui font référence à un tel succédané.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.1.

8.8.2. Succédanés — inscriptions requises: Tout succédané d'un produit de l'érable doit porter les inscriptions suivantes:

- a) la dénomination du produit conforme à la présente section;
- b) l'indication exacte de la quantité nette;
- c) la liste de ses constituants par ordre d'importance décroissant, sauf s'il y a indication de la teneur ou du pourcentage de chacun des constituants dans le produit;
- d) les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur.

Les inscriptions visées aux paragraphes *a* et *b* du premier alinéa doivent apparaître sur la principale surface alors que celles visées aux paragraphes *c* et *d* du même alinéa peuvent apparaître sur n'importe quelle surface.

L'inscription visée au paragraphe *a* du premier alinéa doit apparaître en caractères ayant au moins la moitié de la hauteur des plus grands caractères figurant sur la principale surface. Cependant telle inscription doit

ressortir autant que toute autre inscription apparaissant sur n'importe quelle surface, y compris les marques de commerce ou un terme de fantaisie sous réserve de l'article 4 de la Loi.

L'inscription visée au paragraphe *d* du premier alinéa doit figurer en caractères ayant au plus la moitié de la hauteur de ceux de l'inscription de la dénomination.

Malgré le deuxième alinéa, dans le cas où les inscriptions visées au paragraphe *c* ou *d* du premier alinéa comprennent le mot «érable», elles doivent apparaître sur une surface autre que la principale surface.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.2.

8.8.3. Succédanés — publicité ou réclame: La publicité ou la réclame d'un succédané de produit de l'érable doit se faire de façon distincte de la publicité ou de la réclame d'un produit de l'érable et sans référence à ce produit.

À compter de cette date, la règle prévue à l'article 8.8.5 dans le cas de l'emballage de tire à l'érable s'applique également dans le cas de la publicité ou de la réclame relative à ce succédané.

À compter de la même date, lorsque la publicité ou la réclame d'un succédané de produit de l'érable comprend le mot «érable» dans l'inscription visée au paragraphe *d* du premier alinéa de l'article 8.8.2, cette inscription doit apparaître en caractères ayant moins de la moitié de la hauteur des caractères utilisés, dans cette publicité ou réclame, pour l'inscription de la dénomination du succédané.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.3; D. 643-2016, a. 23.

8.8.4. Dénomination — tire à l'érable: Les dénominations «tire à l'érable», et, le cas échéant, «*maple taffy blend*», peuvent être utilisées pour la vente d'un succédané de la tire d'érable pourvu qu'il soit le produit de l'évaporation d'un mélange composé exclusivement d'au moins 75% de sirop d'érable et d'au plus 25% de glucose commercial.

Le sirop d'érable utilisé dans le mélange doit avoir une teneur minimale en extraits secs solubles de 66% à 20 °C et le glucose commercial doit être composé de 18% à 24% de dextrose et de 14% à 22% de maltose.

Seul un succédané de tire d'érable répondant aux dispositions du présent article et de l'article 8.8.5 peut être fabriqué, détenu pour fins de vente, mise en vente ou vendu sous les dénominations «tire à l'érable» et, le cas échéant, «*maple taffy blend*».

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.4; D. 643-2016, a. 24.

8.8.5. Emballage de tire à l'érable — indication: L'emballage de la tire à l'érable visée à l'article 8.8.4 doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins 3 mm de hauteur, sur sa principale surface et sous la dénomination, l'indication: «Fait de 75% de sirop d'érable et d'au plus 25% de glucose» ou une expression faisant état des pourcentages de sirop d'érable et de glucose utilisés dans le produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.5.

8.8.6. (*Abrogé*).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.6; D. 643-2016, a. 25.

8.8.7. Écriteau pour la vente à l'étalage: Une personne qui offre en vente ou détient en vue de la vente, à l'étalage, un succédané de produit de l'érable doit apposer, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, sur un écriteau afférent à un même lot de produits identiques, une dénomination répondant aux exigences de la présente section.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.7; D. 1055-82, a. 13.

8.8.8. Vente à l'étalage: À l'étalage, les succédanés doivent être séparés des produits de l'érable de façon à prévenir toute méprise ou confusion de la part du consommateur.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.8.

8.8.9. Vente par le restaurateur: Le restaurateur qui sert ou offre en vente un succédané de produits de l'érable doit prévenir le consommateur qu'il s'agit d'un succédané par l'indication, sur le menu ou, à défaut de menu, sur une affiche ou une étiquette, d'une dénomination prescrite à la présente section.

La même règle s'applique pour la réclame ou la publicité relative à un tel produit.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.9.

8.8.10. Uniformité des inscriptions: Chacune des inscriptions ou indications visées à la présente section doit être en lettres ou chiffres gras, indélébiles, lisibles et apparents, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres ou chiffres doit être différente de celle de la surface où ils apparaissent.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.10.

8.8.11. Offre verbale: Toute personne qui offre verbalement un succédané détenu en vue de la vente doit référer au produit en utilisant une dénomination répondant aux exigences de la présente section.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.11.

8.8.12. Expressions anglaises: L'emploi des expressions anglaises visées à la présente section doit se faire sous réserve de la Charte de la langue française (chapitre C-11).

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, a. 8.8.12.

CHAPITRE 9

PRODUITS MARINS

D. 1055-82, a. 14.

SECTION 9.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

D. 1055-82, a. 14.

9.1.1. Définitions: Pour les fins de la sous-section 1.3.5.A, de l'article 1.3.6.5 et du présent chapitre, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

«atelier de conditionnement»: établissement où l'on exécute, pour fins de vente en gros, exclusivement des opérations de tranchage sous forme de darnes de produits marins congelés, des opérations de cuisson de homards ou des opérations d'emballage de produits marins;

«atelier d'esturgeons»: établissement où l'on exécute, pour fins de vente en gros, exclusivement des opérations d'éviscération, d'étêtage, d'équeutage, de dépiautage, de filetage et de congélation d'esturgeons noirs;

«atelier de saurissage»: établissement où l'on exécute, pour fins de vente en gros, exclusivement des opérations de salage ou de saurissage de produits marins de la famille des clupéidés;

«conserves de produits marins»: produits marins conditionnés pour détruire tout microorganisme toxigène;

«esturgeon noir»: le poisson de l'espèce «*Acipenser oxyrinchus*»;

«semi-conserves de produits marins»: produits marins traités par salage, fumage, saumurage, saurissage ou marinage et emballés de façon à se conserver propres à la consommation humaine pendant au moins 6 mois uniquement par réfrigération;

«usine de préparation»: établissement, autre que l'atelier de conditionnement, l'atelier de saurissage ou l'atelier d'esturgeons, où l'on fait la préparation de produits marins pour fins de vente en gros.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 8; D. 1131-92, a. 4; D. 1305-93, a. 17.

9.1.2. Exclusivité des opérations: La préparation de produits marins par le titulaire d'un permis de l'une des catégories de permis prescrites par l'article 1.3.5.A.1 doit se faire exclusivement à l'intérieur des usines de préparation, atelier de conditionnement, atelier de saurissage ou atelier d'esturgeons visés aux articles 9.2.2.1, 9.2.2.2, 9.2.2.A.1, 9.2.2.B.1 ou 9.2.2.C.1.

Malgré le premier alinéa, la saignée, l'éviscération, le lavage, la congélation ou la cuisson de crustacés entiers peut se faire à bord d'un bateau de pêche. Sauf pour la congélation ou la cuisson de crustacés entiers, chacune de ces opérations peut également se faire au lieu de débarquement.

La fabrication de conserves de produits marins par le titulaire du permis de conserverie de produits marins prévu à l'article 1.3.5.A.6 doit se faire exclusivement à l'intérieur d'une conserverie de produits marins visée à l'article 9.2.3.1, sauf dans le cas où cette fabrication est exécutée à bord d'un bateau de pêche.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 9; D. 669-90, a. 1; D. 1131-92, a. 5; D. 1305-93, a. 18.

9.1.2.1. Les mollusques bivalves marins destinés à la consommation humaine doivent être cueillis ou récoltés dans une zone ou un secteur de zone où la cueillette ou la récolte est permise en vertu de la Loi sur les pêches (L.R.C. 1985, c. F-14).

D. 403-99, a. 5.

SECTION 9.2

CONSTRUCTION ET ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS MARINS

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 10.

§ 9.2.1. — *Dispositions générales*

D. 1055-82, a. 14.

9.2.1.1. Terrain: Le terrain occupé par l'établissement de préparation ou la conserverie de produits marins doit:

1° permettre la réception des produits marins, l'enlèvement des déchets et produits non comestibles, et l'expédition des produits marins ayant fait l'objet d'une préparation ou d'une mise en conserve;

2° comporter la séparation des circuits de produits comestibles et non comestibles à l'extérieur des bâtiments;

3° être exempt de résidus et de détritrus.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 11.

§ 9.2.2. — Normes de construction et d'équipement des usines de préparation

D. 1055-82, a. 14.

9.2.2.1. L'usine de préparation visée par le permis de catégorie «salage et séchage», «salage» ou «séchage» prévu à l'article 1.3.5.A.2 doit comprendre:

1° un local de réception comportant:

a) une installation frigorifique dont la température est maintenue entre 0 °C et 4 °C pour la conservation des produits marins avant leur préparation;

b) une aire pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention;

2° un local de préparation comportant une aire pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement servant à la préparation des produits marins;

3° un local pour le salage;

4° un local pour le séchage, à moins que le séchage soit effectué à l'extérieur;

5° un local pour l'entreposage des produits marins ayant fait l'objet d'une préparation finale;

6° un local ou compartiment pour l'entreposage du sel, des épices et autres additifs ou agents de conservation;

7° un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

8° un local ou compartiment pour l'entreposage du matériel d'emballage;

9° des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaines, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

10° un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

11° un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de désinfection et d'assainissement ainsi que les produits antiparasitaires;

12° un local réservé exclusivement à un inspecteur.

Il n'est pas nécessaire de réfrigérer le local ou compartiment prévu au paragraphe 7 lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont sortis quotidiennement.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne le local ou compartiment prévu au paragraphe 7 lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont évacués de l'usine, de façon constante, par un procédé continu.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne le local prévu au paragraphe 12 lorsque l'exploitant met un autre local à la disposition d'un inspecteur.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne l'aire visée au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa lorsque cette usine comporte un local pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 12; D. 669-90, a. 2; D. 1305-93, a. 19; D. 725-94, a. 52.

9.2.2.2. L'usine de préparation visée par le permis de catégorie «frais, congelé ou semi-conserves» prévu à l'article 1.3.5.A.3 doit comprendre:

- 1° un local de réception comportant:
 - a) une installation frigorifique dont la température est maintenue entre 0 °C et 4 °C pour la conservation des produits marins avant leur préparation;
 - b) une aire pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention;
- 2° un local de préparation comportant:
 - a) une aire pour la cuisson, si les opérations le requièrent pour le conditionnement des produits marins;
 - b) une aire pour le salage, si les opérations le requièrent pour le conditionnement des produits marins;
 - c) une aire pour le saumurage, si les opérations le requièrent pour le conditionnement des produits marins;
 - d) une aire pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement servant à la préparation des produits marins;
- 3° un local pour le fumage, si les opérations le requièrent pour le conditionnement des produits marins, à moins que le fumoir ne soit aménagé dans une aire distincte à l'intérieur du local de préparation;
- 4° une chambre d'entreposage réfrigérée à une température qui varie entre 0 °C et 4 °C pour les produits marins réfrigérés et, le cas échéant, une chambre d'entreposage dont la température n'excède pas -23 °C aménagée de façon à conserver, dans des secteurs distincts:
 - a) les produits marins congelés, entiers ou en portions, destinés à la préparation pour la consommation humaine;
 - b) les produits marins préparés, congelés et destinés à la consommation humaine;
 - c) des produits alimentaires emballés et congelés, autres que les produits marins, destinés à la préparation de mets à base de produits marins pour la consommation humaine;
- 5° un local ou compartiment pour l'entreposage du sel, des épices et autres additifs ou agents de conservation;
- 6° un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;
- 7° un local ou compartiment pour l'entreposage du matériel d'emballage;
- 8° des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaines, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- 9° un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

10° un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de désinfection et d'assainissement ainsi que les produits antiparasitaires;

11° un local réservé exclusivement à un inspecteur.

Dans le cas où l'exploitant de l'usine fait exclusivement la préparation de semi-conserves de produits marins, la chambre d'entreposage réfrigérée prévue au paragraphe 4 peut être maintenue à une température qui n'excède pas 10 °C.

Il n'est pas nécessaire de réfrigérer le local ou compartiment prévu au paragraphe 6 lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont sortis quotidiennement.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne le local ou compartiment prévu au paragraphe 6 lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont évacués de l'usine, de façon constante, par un procédé continu.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne le local prévu au paragraphe 11 lorsque l'exploitant met un autre local à la disposition d'un inspecteur.

Dans le cas où l'exploitant fait exclusivement de la préparation de produits marins reçus vivants, il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne:

1° l'installation frigorifique visée au sous-paragraphe *a* du paragraphe 1 du premier alinéa;

2° le local visé au paragraphe 11 du premier alinéa.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne l'aire visée au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa lorsque cette usine comporte un local pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 13; D. 669-90, a. 3; D. 1305-93, a. 20; D. 725-94, a. 53.

9.2.2.3. Local de réception: Le local de réception doit être pourvu des appareils pour le nettoyage et la désinfection des bacs de manutention.

Il n'est pas nécessaire que le local soit pourvu des appareils visés au premier alinéa lorsque l'usine de préparation comprend un local réservé au nettoyage et à la désinfection des bacs de manutention.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 14.

9.2.2.4. Instruments en treillis métallique: Les instruments en treillis métallique, sauf les instruments de lavage et les instruments de saumurage, doivent être utilisés uniquement pour la manipulation des mollusques en écaille ou en coquille, des crustacés en carapace et du poisson non dépiauté.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.2.5. L'aire de cuisson avec hotte: L'aire de cuisson prévue au sous-paragraphe *a* du paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 9.2.2.2 doit être pourvue d'une hotte munie d'un ventilateur électrique dans le but d'éliminer les vapeurs et les buées.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.2.6. Produits marins vivants. Vivier de réception: Dans le cas où l'exploitant de l'usine de préparation utilise un vivier de réception des produits marins vivants, ce vivier doit être en matériau rigide, imputrescible, imperméable, non toxique, lavable et désinfectable.

D. 397-88, a. 15.

§ 9.2.2.A. — *Normes de construction et d'équipement des ateliers de conditionnement*

D. 397-88, a. 16.

9.2.2.A.1. L'atelier de conditionnement visé par le permis de catégorie «atelier de conditionnement» prévu à l'article 1.3.5.A.4 doit comprendre:

- 1° un local de préparation comportant:
 - a) une aire pour le tranchage en darnes des produits marins congelés, si les opérations le requièrent;
 - b) une aire pour la cuisson de homards, si les opérations le requièrent;
 - c) une aire pour l'emballage des produits marins;
 - d) une aire pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement servant à la préparation des produits marins;
- 2° une installation frigorifique dont la température est maintenue entre 0 °C et 4 °C pour l'entreposage des produits marins réfrigérés;
- 3° une installation frigorifique dont la température n'excède pas -23 °C pour l'entreposage des produits marins congelés;
- 4° un local ou compartiment pour l'entreposage du matériel d'emballage;
- 5° des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec des lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- 6° un local des machines comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- 7° un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de désinfection et d'assainissement ainsi que les produits antiparasitaires.

Il n'est pas nécessaire que l'atelier de conditionnement comprenne:

- 1° l'installation frigorifique visée au paragraphe 2 du premier alinéa lorsque les produits marins sont reçus, préparés et expédiés à l'état congelé;
- 2° l'installation frigorifique visée au paragraphe 3 du premier alinéa lorsque les produits marins sont reçus, préparés et expédiés à l'état frais.

D. 397-88, a. 16; Erratum, 1988 G.O. 2, 5687; D. 1305-93, a. 21; D. 725-94, a. 54.

9.2.2.A.2. **L'aire de cuisson avec hotte:** L'aire de cuisson visée au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 9.2.2.A.1 doit être pourvue d'une hotte munie d'un ventilateur électrique de façon à éliminer les vapeurs et les buées.

D. 397-88, a. 16.

§ 9.2.2.B. — *Normes de construction et d'équipement des ateliers de saurissage*

D. 397-88, a. 16.

9.2.2.B.1. L'atelier de saurissage visé par le permis de catégorie «atelier de saurissage» prévu à l'article 1.3.5.A.5 doit comprendre:

1° un local de réception comportant:

a) une installation frigorifique dont la température est maintenue entre 0 °C et 4 °C pour la conservation des produits marins avant leur préparation;

b) une aire pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention;

2° un local de préparation comportant:

a) une aire pour le salage;

b) une aire pour l'emballage des produits marins préparés et destinés à la consommation humaine;

c) une aire pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement servant à la préparation des produits marins;

3° un local pour le saurissage des produits marins de la famille des clupéidés;

4° une chambre d'entreposage ou une installation frigorifique dont la température n'excède pas 10 °C et comportant:

a) une aire pour la conservation des produits marins en cours de préparation;

b) une aire pour la conservation des produits préparés et destinés à la consommation humaine;

5° un local ou compartiment pour l'entreposage du sel;

6° un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

7° un local ou compartiment pour l'entreposage du matériel d'emballage;

8° un local des machines comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

9° un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de désinfection et d'assainissement ainsi que les produits antiparasitaires.

Il n'est pas nécessaire de réfrigérer le local ou compartiment prévu au paragraphe 6 du premier alinéa lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont sortis quotidiennement.

Il n'est pas nécessaire que l'atelier de saurissage comprenne le local ou le compartiment prévu au paragraphe 6 du premier alinéa lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont évacués de l'atelier, de façon continue durant les opérations ou dès la fin des opérations.

D. 397-88, a. 16; D. 1305-93, a. 22; D. 725-94, a. 55.

§ 9.2.2.C. — Normes de construction et d'équipement des ateliers d'esturgeons

D. 1131-92, a. 6.

9.2.2.C.1. L'atelier d'esturgeons visé par le permis de catégorie «atelier d'esturgeons» prévu à l'article 1.3.5.A.6 doit comprendre:

- 1° un local de préparation comportant:
 - a) une aire pour l'éviscération, si les opérations le requièrent;
 - b) une aire pour l'étêtage, l'équetage, le dépiautage et le filetage, si les opérations le requièrent;
 - c) une aire pour le lavage et la désinfection de l'équipement servant à la préparation des esturgeons noirs;
- 2° une installation frigorifique dont la température est maintenue entre 0 °C et 4 °C pour l'entreposage des esturgeons noirs, de leurs filets ou de leurs oeufs;
- 3° une installation frigorifique dont la température est maintenue à au plus -23 °C pour l'entreposage des filets d'esturgeons noirs congelés;
- 4° un local ou compartiment fermé pour l'entreposage du matériel d'emballage;
- 5° des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec des lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- 6° un local des machines comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- 7° un compartiment servant à remiser le matériel de lavage, de désinfection et d'assainissement ainsi que les parasitocides.

D. 1131-92, a. 6; D. 725-94, a. 56.

§ 9.2.3. — *Normes de construction et d'équipement des conserveries de produits marins*

D. 1055-82, a. 14.

9.2.3.1. La conserverie de produits marins visée par le permis prévu à l'article 1.3.5.A.7 doit comprendre:

- 1° un local de réception comportant:
 - a) une installation frigorifique dont la température est maintenue entre 0 °C et 4 °C pour la conservation des produits marins réfrigérés avant leur mise en conserve et, le cas échéant, une installation frigorifique dont la température n'excède pas -23 °C aménagée de façon à conserver, dans des secteurs distincts:
 - i. les produits marins congelés, entiers ou en portions, destinés à la mise en conserve pour la consommation humaine;
 - ii. des produits alimentaires emballés et congelés, autres que les produits marins, destinés à la fabrication de conserves à base de produits marins pour la consommation humaine;
 - b) une aire pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention;
- 2° un local de fabrication pour le traitement et la mise en conserve des produits marins comportant:
 - a) une aire pour la stérilisation commerciale;
 - b) une aire pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement servant à la fabrication de conserves de produits marins;
- 3° un local ou compartiment pour l'entreposage du sel, des épices et autres additifs ou agents de conservation;

4° un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

5° un local ou compartiment pour l'entreposage du matériel d'emballage;

6° un local pour l'entreposage des produits marins mis en conserve;

7° des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaines, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

8° un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;

9° un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de désinfection et d'assainissement ainsi que les produits antiparasitaires;

10° un local réservé exclusivement à un inspecteur.

Il n'est pas nécessaire de réfrigérer le local ou compartiment prévu au paragraphe 4 lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont sortis quotidiennement.

Il n'est pas nécessaire que la conserverie de produits marins comprenne le local ou compartiment prévu au paragraphe 4 lorsque les résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont évacués de l'usine, de façon constante, par un procédé continu.

Il n'est pas nécessaire que la conserverie de produits marins comprenne le local prévu au paragraphe 10 lorsque l'exploitant met un autre local à la disposition d'un inspecteur.

Il n'est pas nécessaire que la conserverie de produits marins comprenne l'aire visée au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa lorsque cette conserverie comporte un local pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 17; D. 669-90, a. 4; D. 1305-93, a. 23; D. 725-94, a. 57.

9.2.3.2. Local de réception: Le local de réception doit être pourvu des appareils pour le nettoyage et la désinfection des bacs de manutention.

Il n'est pas nécessaire que le local soit pourvu des appareils visés au premier alinéa lorsque la conserverie de produits marins comprend un local réservé au nettoyage et à la désinfection des bacs de manutention.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 18.

9.2.3.3. Local de fabrication. Équipement: Le local de fabrication de conserves de produits marins doit comprendre:

1° un cuiseur sous pression ou à ébullition si la cuisson ne se fait pas lors du traitement à l'autoclave;

2° une hotte munie d'un ventilateur électrique dans le but d'éliminer les vapeurs et les buées;

3° une sertisseuse;

4° un autoclave avec thermographe, thermomètre, manomètre et chronomètre;

5° une étuve pour l'incubation des échantillons de conserves à une température de 37 °C.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.3.4. Instruments en treillis métallique: Les instruments en treillis métallique, sauf les instruments de lavage et les instruments de saumurage, doivent être utilisés uniquement pour la manipulation des mollusques en écaille ou en coquille, des crustacés en carapace et du poisson non dépiauté.

D. 1055-82, a. 14.

§ 9.2.4. — *Normes d'aménagement des établissements de préparation et des conserveries de produits marins*

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 19.

9.2.4.1. Planchers, murs et plafonds: Les locaux de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits marins doivent répondre aux exigences suivantes:

1° les planchers doivent être constitués d'un matériau exempt de fissures, imperméable, lavable, non glissant et résistant à toute déformation;

1.1° les planchers doivent être pourvus d'un réseau d'évacuation des liquides et aménagés de façon à être exempts d'eau stagnante;

2° les plafonds et les murs doivent être revêtus d'un matériau lavable, lisse et imputrescible; de plus le revêtement des murs doit être constitué d'un matériau imperméable et résistant à toute déformation;

3° le paragraphe 2 s'applique aux murs des salles de toilettes sur une hauteur de 130 cm à partir du point de jonction avec le plancher;

4° les angles des murs entre eux et avec les planchers doivent être arrondis.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 20.

9.2.4.2. Éclairage: L'éclairage doit être d'au moins 50 décalux dans les locaux de travail et 20 décalux dans les autres locaux.

Le système d'éclairage dans les locaux de manipulation des produits marins doit être muni de dispositifs protecteurs de façon à empêcher en cas de bris des éléments du système l'introduction de matières étrangères dans ces produits.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 21.

9.2.4.3. Ventilation: La ventilation mécanique dans les locaux non réfrigérés et les locaux sanitaires doit assurer 5 changements d'air à l'heure.

Dans les locaux réfrigérés, une ventilation mécanique doit assurer l'évacuation des vapeurs et des buées lors du lavage.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.4.4. Alimentation en eau: Chaque établissement doit être pourvu d'un réseau d'eau potable courante et sous pression.

Des postes d'eau chaude et d'eau froide doivent être installés et aménagés de façon à nettoyer sous pression les locaux et l'équipement.

Dans le cas où un établissement est muni d'un réseau d'eau salée, cette eau doit être exempte de contamination.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.4.5. Température de l'eau chaude: La température de l'eau chaude utilisée pour le nettoyage des locaux ou de l'équipement doit être d'au moins 60 °C.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.4.6. Réseau d'évacuation des eaux: Chaque établissement doit être pourvu d'un réseau d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être conçu selon le mode séparatif.

Ce réseau d'évacuation doit comporter un regard de visite, des chasses d'eau, des bouches siphonides, des grilles de protection et un intercepteur de solides. Les canalisations des eaux de lavage doivent être indépendantes de celles des drains sanitaires pour les cabinets d'aisance, les urinoirs et lavabos.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.4.7. Locaux sanitaires: Les locaux sanitaires de chaque établissement doivent être pourvus d'eau courante, chaude et froide et de dispositifs pour nettoyer les mains et les assécher au moyen de séchoirs ou de serviettes individuelles qui doivent être mises à la poubelle après chaque utilisation.

Les cabinets d'aisance doivent donner accès directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

Ces locaux sanitaires doivent être conformes aux normes prescrites par l'article 67 du Règlement sur la qualité du milieu de travail (chapitre S-2.1, r. 11).

D. 1055-82, a. 14.

9.2.4.8. Locaux de travail: Les locaux de travail doivent avoir des lavabos à pédale qui dispensent, simultanément ou séparément, de l'eau chaude et de l'eau froide et qui comportent des distributeurs de savon liquide pour le nettoyage des mains ainsi que des séchoirs ou des serviettes individuelles pour les assécher.

Les serviettes doivent être mises à la poubelle après chaque utilisation.

Ces locaux doivent également être munis d'un dispositif de désinfection des mains situé de manière à permettre la désinfection immédiatement après le nettoyage.

D. 1055-82, a. 14.

9.2.4.9. Fenêtres: Dans le cas où les locaux qui servent aux opérations de préparation ou de fabrication de conserves de produits marins comportent des fenêtres donnant sur l'extérieur de l'établissement, elles doivent être scellées.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 22.

9.2.4.10. Ateliers de conditionnement et de saurissage. Réseau d'évacuation des eaux: Malgré l'article 9.2.4.6, l'atelier de conditionnement, l'atelier de saurissage ou l'atelier d'esturgeons doit être pourvu uniquement d'un réseau d'évacuation des eaux usées.

D. 397-88, a. 23; D. 1131-92, a. 7.

SECTION 9.3

NORMES OPÉRATIONNELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS MARINS

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 24.

§ 9.3.1. — *Opérations relatives à toutes les exploitations*

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 25.

9.3.1.1. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 26; D. 725-94, a. 1.

9.3.1.2. Le personnel affecté aux opérations de préparation ou de mise en conserve doit porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux et, en outre, dans le cas où ces opérations sont effectuées à l'établissement de préparation ou à la conserverie de produits marins pour fins de vente en gros, il doit porter des vêtements de travail blancs ou d'une teinte claire permettant de déceler la saleté.

Ces vêtements, utilisés exclusivement pour le travail, doivent être nettoyés de façon à être propres à chaque retour au travail quotidien et, durant les opérations de la journée, ils doivent être remplacés lorsqu'ils sont souillés.

Les personnes qui ont manipulé des produits marins contaminés doivent immédiatement se nettoyer les mains et les bras avec de l'eau chaude et un produit germicide.

Le personnel portant des gants pour manipuler les produits marins doit, à chaque retour au travail, nettoyer et désinfecter ces gants ou les changer lorsque la saleté et la contamination ne peuvent être éliminées.

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 58.

9.3.1.3. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 27; D. 725-94, a. 1.

9.3.1.4. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 741-2008, a. 14.

9.3.1.5. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 741-2008, a. 14.

9.3.1.6. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires: Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des produits marins doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée ou avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

Les récipients ou contenants de produits marins destinés à servir de boëtte ou à un usage autre que celui de la consommation humaine doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés pour contenir des produits marins destinés à la consommation humaine.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.1.7. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 1.

9.3.1.8. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 59; D. 741-2008, a. 14.

9.3.1.9. Absence de contact: Les produits marins ne doivent pas être en contact avec le sol ou les murs de la pièce. Les récipients ou contenants de produits marins doivent être placés sur des supports à plus de 10 cm du sol.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.1.10. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 1.

9.3.1.11. Usages polyvalents: Dans le cas où les locaux, les outils et le matériel utilisés dans un établissement de préparation ou dans une conserverie de produits marins pour fins de vente en gros servent également à l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation de produits autres que des produits marins pour fins de vente en gros, l'exploitation de l'établissement ou de la conserverie doit répondre aux exigences suivantes:

1° dans un même local, les opérations effectuées sur les produits marins ou les produits d'eau douce ne doivent pas se faire simultanément avec celles effectuées sur les produits carnés;

2° dans un même local, les opérations effectuées sur les produits marins ou les produits d'eau douce peuvent se faire simultanément avec celles effectuées, dans une aire distincte, sur des produits différents et autres que des produits carnés;

3° les outils et le matériel doivent être nettoyés et désinfectés entre les opérations effectuées sur les produits marins ou les produits d'eau douce et celles effectuées sur les autres produits;

4° à l'état frais, l'entreposage des produits marins ou des produits d'eau douce périssables doit se faire dans une installation frigorifique distincte de celle réservée aux produits carnés périssables;

5° à l'état frais, l'entreposage de produits périssables emballés, autres que des produits carnés, peut se faire dans une installation frigorifique commune;

6° à l'état congelé, l'entreposage des produits périssables peut se faire dans un local commun pourvu que:

a) les produits marins ou les produits d'eau douce soient conservés dans une aire distincte de celle réservée aux produits carnés;

b) la conservation des produits marins ou des produits d'eau douce soit faite à une température qui n'excède pas - 23 °C et que la conservation des autres produits soit faite à une température qui n'excède pas - 18 °C.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 28; D. 725-94, a. 60.

9.3.1.12. Usage du tabac: Il ne doit pas être fait usage du tabac dans les locaux de travail et d'entreposage des produits marins frais ou congelés, des matières premières ou du matériel d'emballage.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.1.13. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 1.

9.3.1.14. Disposition des produits marins non comestibles et des déchets: Les produits marins non comestibles, déchets, rebuts et détritiques de toute sorte sont déposés dans un récipient étanche qui doit être muni

d'un couvercle et transporté au local ou compartiment à déchets à la fin des opérations de la journée et, durant ces opérations, aussitôt qu'il est rempli.

Le contenu de ce récipient doit être ensuite éliminé selon l'une des méthodes suivantes:

1° par l'incinération dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation;

2° par l'enfouissement dans tout lieu régi par la Loi sur la qualité de l'environnement et sa réglementation;

3° (*paragraphe abrogé*);

4° dans les 60 heures qui suivent son remplissage, par la livraison ou l'expédition à l'atelier d'équarrissage ou par la récupération par le récupérateur ou toute entreprise, publique ou privée, affectée au ramassage ou à l'enlèvement des matières résiduelles;

5° dans le cas des produits marins non comestibles, par la transformation à l'usine de préparation en farines, huiles, produits destinés à l'alimentation animale ou en sous-produits industriels.

Le récipient doit être nettoyé dès qu'il est vidé.

Ce récipient doit porter l'inscription «produits non comestibles» en caractères de 2 cm de hauteur comportant des lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle du récipient.

Malgré le premier alinéa, les résidus de produits marins qui proviennent des opérations de préparation peuvent être évacués du local de préparation ou du local de fabrication de conserves, de façon constante, par un procédé continu.

Malgré le premier alinéa, dans le cas de l'atelier de conditionnement, les produits non comestibles, déchets, rebuts et détritiques de toute sorte sont déposés dans un récipient étanche muni d'un couvercle et ce récipient doit être sorti du local de préparation de l'atelier à la fin des opérations de la journée et entreposé de façon à empêcher la contamination des produits marins détenus et préparés dans l'atelier.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 29; D. 854-98, a. 22; D. 466-2005, a. 3; D. 1463-2022, a. 9.

9.3.1.15. Manipulation sans réfrigération: Lorsqu'une opération de préparation ou de conditionnement de produits marins se fait dans un local non réfrigéré, les produits, sauf les produits salés et les produits salés et séchés, doivent être dirigés dans la chambre d'entreposage, sous réfrigération ou sous congélation, dès que l'opération est terminée.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 30.

9.3.1.16. Substances à exclure: La préparation ou la mise en conserve de produits marins doit se faire:

1° sans employer des antiseptiques ou des substances nuisibles ou dangereuses pour la santé;

2° sans faire usage, pour le salage, de sel ou d'une saumure altérés, contaminés ou qui ont déjà été utilisés.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.1.17. Glace: La glace utilisée pour la conservation des produits marins doit provenir d'une eau potable ou salée et être exempte de contamination.

Cette glace doit être protégée contre la contamination durant son transport et son entreposage.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.1.18. Substances chimiques: Les produits marins destinés à la consommation humaine doivent être exempts de toute trace d'antibiotiques, de parasitocides et d'antiseptiques.

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 61.

9.3.1.19. Conserves de produits marins: Les conserves de produits marins destinés à la consommation humaine doivent être exempts de tout microorganisme toxigène et de toute toxine.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.1.20. Composition et caractéristiques: La composition et les caractéristiques des produits marins doivent être conformes aux normes des titres 1, 6, 15, 16, 17, 21 et 23 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870) ou aux normes des articles 25 et 26 de la Partie II, des articles 31 et 33 de la Partie III, des articles 37 à 40 et 42 à 50 de la Partie IV, des Parties V et VI sauf les articles 59, 60, 61, 64, 74 et 80, des articles 99 à 102 de la Partie VII, des articles 103 à 109 et 111 à 119 ainsi qu'au tableau de l'article 120 de la Partie VIII du Règlement sur l'inspection du poisson (C.R.C., c. 802).

D. 1055-82, a. 14.

9.3.1.21. Emballage: L'emballage de produits marins doit être neuf, propre et fabriqué spécifiquement pour l'emballage d'aliments.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 31.

9.3.1.22. Produits marins décongelés: Les produits marins congelés soumis à un traitement de décongélation doivent:

1° être décongelés à une température interne qui n'excède pas 4 °C;

2° être maintenus en état de décongélation à une température interne qui n'excède pas 4 °C jusqu'à leur expédition en cet état ou jusqu'à leur préparation ultérieure;

3° dans le cas de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

D. 397-88, a. 31; Erratum, 1988, G.O. 2, 5687.

9.3.1.23. Manipulation du public: Les produits marins non emballés doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

D. 397-88, a. 31.

§ 9.3.2. — Opérations relatives aux établissements de préparation

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 32.

9.3.2.1. (Abrogé).

D. 1055-82, a. 14; D. 669-90, a. 5.

9.3.2.2. (Abrogé).

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 33; D. 669-90, a. 6.

9.3.2.3. (Abrogé).

D. 1055-82, a. 14; D. 669-90, a. 7.

9.3.2.4. (Abrogé).

D. 1055-82, a. 14; D. 669-90, a. 8.

9.3.2.5. Salubrité: Les produits marins détenus à l'établissement de préparation, à l'état naturel ou après préparation, doivent être propres à la consommation humaine.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 34.

9.3.2.6. Prestations obligatoires: L'exploitant de l'établissement de préparation est tenu d'assurer les services suivants:

1° le nettoyage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des produits marins;

2° le nettoyage et la désinfection des locaux, cours, passages et emplacements compris dans l'enceinte de l'établissement;

3° le nettoyage et la désinfection des bacs de manutention des produits marins.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 35.

9.3.2.7. Cheminement des opérations: Les opérations de l'usine de préparation doivent s'effectuer selon un cheminement continu sans croisement ni chevauchement des différentes opérations de préparation.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.2.8. Température de préparation: Les opérations de préparation de produits marins, sauf celles requérant un traitement de chaleur, de fumage, de salage relié au séchage ou de séchage, doivent être effectuées de manière à ce que la température interne des produits n'excède pas 4 °C.

Malgré le premier alinéa, les produits marins reçus vivants peuvent faire l'objet d'opérations de préparation durant que leur température interne s'abaisse progressivement pour atteindre un niveau qui n'excède pas 4 °C.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 36.

9.3.2.9. Température de conservation: Les produits marins réfrigérés doivent être maintenus à une température qui varie entre 0 °C et 4 °C.

Les produits marins congelés doivent être maintenus à une température qui n'excède pas -23 °C.

Les semi-conserves de produits marins doivent être entreposées à une température qui n'excède pas 10 °C.

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 62.

9.3.2.10. Congélation préalable: Les produits marins destinés à être entreposés congelés, doivent être à une température interne qui n'excède pas -23 °C préalablement à leur entreposage:

1° dans la chambre visée au paragraphe 4 du premier alinéa de l'article 9.2.2.2;

2° dans l'installation visée au sous-paragraphe a du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 9.2.3.1;

3° dans l'installation visée au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 9.2.2.A.1.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 37.

9.3.2.11. Congélation. Technique: La congélation des produits marins préparés doit se faire au moyen d'une technique pouvant abaisser, à -21 °C en 2 heures ou moins, la température au centre d'un bloc de filets non emballés de 25 mm d'épaisseur.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.2.12. (Abrogé).

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 1.

9.3.2.13. Expédition: L'expédition des produits marins doit se faire à partir d'un des locaux suivants:

1° d'un local d'expédition;

2° du local de préparation prévu au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 9.2.2.1 ou au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 9.2.2.2;

3° du local pour l'entreposage prévu au paragraphe 5 du premier alinéa de l'article 9.2.2.1 ou des chambres d'entreposage prévues au paragraphe 4 du premier alinéa de l'article 9.2.2.2.

Dans le cas où l'expédition se fait à partir du local visé au paragraphe 2, elle ne doit pas se faire pendant que des activités de préparation sont exécutées dans ce local.

Malgré le premier alinéa, l'expédition de produits marins complètement emballés peut se faire à partir du local de réception.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 38.

9.3.2.14. Registre des opérations: L'exploitant de l'établissement de préparation doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer:

1° la nature et la quantité des produits marins achetés ou reçus;

2° la date de leur achat ou réception;

3° les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas d'entreposage, les nom et adresse de l'entreposeur et le lieu de l'entrepôt;

4° la nature et la quantité des produits marins vendus ou livrés;

5° la date de leur vente ou livraison;

6° les nom et adresse du destinataire.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 39; D. 669-90, a. 9.

9.3.2.15. Durée de conservation: Les registres doivent être tenus pour chaque année civile.

Ces registres et les pièces justificatives auxquelles ils réfèrent doivent être conservés pendant au moins 1 an à compter de la fin de chaque année civile.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.2.16. Ateliers de conditionnement et de saurissage. Réception et expédition: Dans le cas de l'atelier de conditionnement, de l'atelier de saurissage ou de l'atelier d'esturgeons, les opérations de chargement ou de déchargement d'un véhicule de transport de produits marins doivent être exécutées à l'extérieur du local de préparation.

Ces opérations doivent se dérouler à l'abri des intempéries et des rayons solaires.

D. 397-88, a. 40; D. 1131-92, a. 8.

9.3.2.17. Ateliers de conditionnement et de saurissage. Clientèle: Durant le déroulement des opérations de chargement ou de déchargement ou des activités de préparation, l'exploitant de l'atelier de conditionnement, de l'atelier de saurissage ou de l'atelier d'esturgeons doit s'assurer qu'aucun client ne:

1° pénètre dans le local de préparation;

2° manipule les produits marins.

D. 397-88, a. 40; D. 1131-92, a. 9.

9.3.2.18. Contrôle de la qualité: L'exploitant d'un établissement servant à l'exploitation d'une usine de préparation doit y faire exécuter un contrôle de la qualité conformément aux conditions et modalités de fonctionnement déterminées par le ministre.

Le responsable de ce contrôle, dont les services sont requis par l'exploitant, doit détenir un certificat attestant ses aptitudes à exercer cette fonction et délivré par le ministre.

D. 397-88, a. 40.

9.3.2.19. Toute opération pour laquelle un local, une aire ou un équipement est prescrit par les articles 9.2.2.1, 9.2.2.2, 9.2.2.A.1, 9.2.2.B.1 ou 9.2.2.C.1 doit se faire exclusivement dans ce local ou cette aire ou en utilisant cet équipement.

D. 1305-93, a. 24.

§ 9.3.3. — *Opérations relatives aux conserveries de produits marins*

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.1. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 669-90, a. 10.

9.3.3.2. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 41; D. 669-90, a. 11.

9.3.3.3. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 669-90, a. 12.

9.3.3.4. *(Abrogé).*

D. 1055-82, a. 14; D. 669-90, a. 13.

9.3.3.5. Salubrité: Les produits marins détenus à la conserverie de produits marins, à l'état naturel ou après mise en conserve, doivent être propres à la consommation humaine.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.6. Prestations obligatoires: L'exploitant d'une conserverie de produits marins est tenu d'assurer les services prévus à l'article 9.3.2.6.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.7. Cheminement des opérations: Les opérations de la conserverie de produits marins doivent s'effectuer selon un cheminement continu sans croisement ni chevauchement des différentes opérations de mise en conserve.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.8. Identification des lots: Les lots de produits marins mis en conserve doivent être identifiés avant d'être stérilisés et maintenus ainsi jusqu'à l'entreposage des produits.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.9. Stérilisation: Les produits marins mis en conserve doivent être stérilisés de façon à les rendre exempts de tout microorganisme toxigène et de toute toxine.

Le traitement de stérilisation doit être enregistré sur des thermogrammes qui doivent être gardés à la conserverie de produits marins pendant 2 ans à compter de l'enregistrement.

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 63.

9.3.3.10. Échantillon mis à l'étuve: Un échantillon équivalent à 1% des boîtes de conserves de produits marins d'un même lot ou 3 boîtes par panier d'autoclave, selon la moindre de ces deux quantités, est mis à l'étuve à une température de 37 °C pendant au moins 10 jours consécutifs.

À l'expiration de ce délai, si l'échantillon mis à l'étuve est trouvé propre à la consommation humaine, les boîtes de conserves de produits marins du même lot que cet échantillon peuvent être livrés à destination.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.11. Récipients de conserve: Le récipient renfermant des conserves de produits marins doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement, trace de fuites ou autre signe extérieur susceptible de correspondre à une altération des produits.

Ce récipient doit renfermer seulement la quantité maximale de produits qu'il est possible d'y introduire sans altérer l'aspect, la qualité ou la conservation de ces produits.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.12. Indications et marques: Les récipients renfermant des conserves de produits marins doivent porter les inscriptions prévues à l'article 3.3.3.

En outre, doit apparaître sur le couvercle métallique de chaque récipient de produits marins le code du fabricant consistant en signes conventionnels, lettres ou chiffres aux fins d'identifier le fabricant, chaque lot mis en conserve ainsi que la date de fabrication.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.13. Expédition: L'expédition des conserves de produits marins doit se faire à partir d'un des locaux suivants:

- 1° d'un local expédition;
- 2° du local de fabrication prévu au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 9.2.3.1;

3° du local pour l'entreposage prévu au paragraphe 6 du premier alinéa de l'article 9.2.3.1.

Dans le cas où l'expédition se fait à partir du local visé au paragraphe 2, elle ne doit pas se faire pendant que des activités de fabrication de conserves de produits marins sont exécutées dans ce local.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.14. Registres des opérations. Durée de conservation: Les articles 9.3.2.14 et 9.3.2.15 s'appliquent à l'exploitant d'une conserverie de produits marins.

D. 1055-82, a. 14.

9.3.3.15. Température de mise en conserve: Les opérations de mise en conserve de produits marins, sauf celles requérant un traitement de chaleur, de fumage ou de salage, doivent être effectuées de manière à ce que la température interne des produits n'excède pas 4 °C.

D. 397-88, a. 42.

9.3.3.16. Température de conservation: Les produits marins réfrigérés doivent être maintenus à une température qui varie entre 0 °C et 4 °C.

Les produits marins congelés doivent être maintenus à une température qui n'excède pas -23 °C.

Les semi-conserves de produits marins doivent être entreposées à une température qui n'excède pas 10 °C.

D. 397-88, a. 42; D. 725-94, a. 62.

9.3.3.17. Contrôle de la qualité: L'exploitant d'un établissement servant à l'exploitation d'une conserverie de produits marins doit y faire exécuter un contrôle de la qualité conformément aux conditions et modalités de fonctionnement déterminées par le ministre.

Le responsable de ce contrôle, dont les services sont requis par l'exploitant, doit détenir un certificat attestant ses aptitudes à exercer cette fonction et délivré par le ministre.

D. 397-88, a. 42.

9.3.3.18. Toute opération pour laquelle un local, une aire ou un équipement est prescrit par l'article 9.2.3.1 doit se faire exclusivement dans ce local ou cette aire ou en utilisant cet équipement.

D. 1305-93, a. 25.

SECTION 9.4

NORMES RELATIVES AUX BATEAUX DE PÊCHE

D. 1055-82, a. 14.

9.4.1. Manipulation et entreposage: Les produits marins manipulés et entreposés à bord des bateaux de pêche doivent être exempts de contamination.

La manipulation des produits marins doit se faire sans utiliser de fourche.

D. 1055-82, a. 14.

9.4.2. Locaux, équipements et matériel: Les locaux, les équipements et le matériel contenant ou venant en contact avec des produits marins doivent être propres.

D. 1055-82, a. 14.

9.4.3. Lavage et désinfection: Les locaux, les équipements et le matériel utilisés pour la manipulation, la préparation ou l'entreposage des produits marins doivent être nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée ou avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

D. 1055-82, a. 14.

9.4.4. Température: La température interne des produits marins détenus à bord ne doit pas excéder 4 °C.

D. 1055-82, a. 14.

SECTION 9.5

NORMES SUR L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS MARINS

D. 1055-82, a. 14.

9.5.1. Température de conservation: L'exploitant d'un entrepôt frigorifique qui reçoit, pour fins de conservation, des produits marins doit les conserver aux températures suivantes:

1° pour les produits marins réfrigérés, à une température qui varie entre 0 °C et 4 °C;

2° pour les produits marins congelés destinés à la consommation humaine, à une température qui n'excède pas -23 °C;

3° pour les produits marins congelés destinés à un usage autre que celui de la consommation humaine, à une température qui n'excède pas -18 °C;

4° pour les produits marins en semi-conserves, à une température qui n'excède pas 10 °C.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 43; D. 725-94, a. 64.

9.5.2. Propreté: L'entrepôt frigorifique où sont entreposés des produits marins doit être tenu propre.

D. 1055-82, a. 14.

9.5.3. Aménagement de l'entrepôt frigorifique: L'entrepôt frigorifique utilisé pour la conservation des produits marins congelés doit être pourvu:

1° d'un local pour la conservation, dans des secteurs distincts:

a) des produits marins préparés destinés à la consommation humaine;

b) des produits marins, entiers ou en portions, destinés à la préparation ou à la mise en conserve pour la consommation humaine;

2° d'un local pour la conservation des produits marins ou carcasses de produits marins destinés à servir de boëtte ou à un usage autre que celui de la consommation humaine;

3° de thermographes ou de thermomètres enregistreurs dans le local prévu au paragraphe 1;

4° d'étagères en matériau inoxydable et d'un plancher constitué d'un matériau résistant à toute déformation et aménagé de façon à maintenir les produits marins congelés destinés à la consommation humaine et ceux destinés à un autre usage à une température respective d'au plus -23 °C et -18 °C.

Il n'est pas nécessaire que l'entrepôt frigorifique soit pourvu des étagères prévues au paragraphe 4 lorsque l'exploitant utilise la technique de la palettisation.

D. 1055-82, a. 14.

9.5.4. Étiquette d'entrepôt: Les produits marins entreposés dans l'entrepôt frigorifique doivent être regroupés en lots et chaque lot doit porter une étiquette d'entrepôt indiquant la date de réception ainsi que le numéro du lot correspondant aux entrées des registres tenus par l'entreposeur conformément aux articles 2.2.5 et 2.2.6.

D. 1055-82, a. 14; D. 1305-93, a. 26.

9.5.5. Emballage ou givrage: Les produits marins entreposés dans l'entrepôt frigorifique et destinés à la consommation humaine doivent être emballés ou givrés de façon à ce que les produits soient protégés contre la contamination.

D. 1055-82, a. 14.

9.5.6. Congélation hors d'entrepôt: Les produits marins congelés destinés à la consommation humaine et ceux destinés à un autre usage doivent être déjà à une température interne respective d'au plus -23 °C et -18 °C lors de leur entrée à l'entrepôt frigorifique où ils doivent uniquement être conservés à cette température sans y être soumis à un traitement de congélation.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 44.

9.5.7. Règles applicables par référence: Outre les sections 2.1 et 2.2, la sous-section 9.3.1 s'applique à l'exploitation de l'entrepôt frigorifique.

D. 1055-82, a. 14.

SECTION 9.6

NORMES APPLICABLES AU DÉBARQUEMENT DE PRODUITS MARINS

D. 1055-82, a. 14.

9.6.1. Les produits marins doivent dès leur débarquement ou, dans le cas où les opérations de pesée s'effectuent sur le quai, dès la fin de ces opérations, être placés et maintenus dans des bacs de manutention conformes à la norme *Pêches — Contenants — Bacs en matière plastique pour le transport et l'entreposage des produits de la pêche*, BNQ 1620-800, publiée le 12 septembre 1984.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 45; D. 1305-93, a. 27; D. 725-94, a. 65.

9.6.2. Débarquement. Protection: Les moyens de débarquement des produits marins doivent être constitués et utilisés de façon à empêcher la détérioration du produit.

La manipulation des produits marins doit se faire sans utiliser de fourche.

Les produits marins doivent être protégés contre la contamination, les intempéries et l'effet des rayons solaires durant leur débarquement et leur détention sur le quai.

D. 1055-82, a. 14.

9.6.3. Température de débarquement: Lors du débarquement et durant la détention au lieu de débarquement, la température interne des produits marins sans vie ne doit pas excéder 4 °C.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 46.

9.6.4. Personnel: Le personnel qui manipule les produits marins sur les quais doit porter des vêtements de travail.

Ces vêtements, utilisés exclusivement pour le travail, doivent être nettoyés de façon à être propre à chaque retour au travail quotidien et, durant les opérations de la journée, ils doivent être remplacés lorsqu'ils sont souillés.

D. 1055-82, a. 14.

9.6.5. Expédition: Dès la fin des opérations de débarquement, de pesée ou de mise dans les bacs de manutention, les produits marins doivent être expédiés à l'usine de préparation ou à la conserverie de produits marins.

D. 1055-82, a. 14.

SECTION 9.7

NORMES SUR LE TRANSPORT DES PRODUITS MARINS ENTRE LE LIEU DE DÉBARQUEMENT, LES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION OU LES CONSERVERIES DE PRODUITS MARINS

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 47.

9.7.1. Matériel de transport: Le transport de produits marins entre le lieu de débarquement, l'établissement de préparation ou la conserverie de produits marins doit répondre aux exigences suivantes:

- 1° les caisses de véhicules, les bacs de manutention ou tout autre matériel utilisé doivent être propres;
- 2° les bacs de manutention doivent être conformes à la norme du Bureau de normalisation du Québec prévue au premier alinéa de l'article 9.6.1;
- 3° dans le cas du transport à partir du lieu de débarquement, les produits doivent être transportés dans les bacs de manutention conformes à la norme prescrite par le premier alinéa de l'article 9.6.1;
- 4° dans le cas du transport à partir de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits marins, les produits non emballés doivent être transportés dans les bacs de manutention conformes à la norme prescrite par le premier alinéa de l'article 9.6.1.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 48.

9.7.2. Températures et protection: Durant leur transport entre le lieu de débarquement, l'établissement de préparation ou la conserverie de produits marins, les produits marins doivent, jusqu'à leur livraison, être:

- 1° maintenus à une température interne qui n'excède pas 4 °C pour les produits réfrigérés, -23 °C pour les produits congelés ou 10 °C pour les semi-conserves de produits marins;
- 2° protégés contre la contamination, les intempéries et l'effet des rayons solaires.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 49.

9.7.3. Nettoyage et désinfection des bacs: Les bacs de manutention ayant contenu des produits marins doivent être nettoyés et désinfectés de façon à être propres lors de leur réutilisation.

D. 1055-82, a. 14.

9.7.4. Nettoyage et désinfection du véhicule: Le véhicule employé au transport des produits marins doit être nettoyé et désinfecté de façon à être propre lors du chargement.

D. 1055-82, a. 14.

9.7.5. Personnel: Le personnel préposé à la manutention des produits marins doit porter des vêtements de travail.

Ces vêtements, utilisés exclusivement pour le travail, doivent être nettoyés de façon à être propres à chaque retour au travail et, durant les opérations de la journée, ils doivent être remplacés lorsqu'ils sont souillés.

D. 1055-82, a. 14.

SECTION 9.8

TRANSPORT DES PRODUITS MARINS À DESTINATION DU MARCHÉ DE CONSOMMATION

D. 1055-82, a. 14.

9.8.1. Véhicule de transport. Aménagement: Le véhicule destiné au transport des produits marins doit répondre aux exigences suivantes:

1° ses parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les produits marins doivent permettre le nettoyage et la désinfection et être en matériau lisse et non corrosif de façon à ne pas altérer les caractères organoleptiques des produits marins;

2° il doit être étanche et exempt d'insectes et de poussière;

3° il doit être aménagé de façon à permettre la circulation de l'air entre les emballages de produits marins et le plancher;

4° il doit être entièrement clos et n'être ouvert que pendant les opérations de chargement ou de débarquement;

5° il doit être conçu et équipé de façon à ce que les produits marins soient, jusqu'à leur livraison, maintenus à une température interne qui n'excède pas 4 °C pour les produits réfrigérés, -23 °C pour les produits congelés ou 10 °C pour les semi-conserves de produits marins.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 50.

9.8.2. Préposés au transport: Le personnel préposé à la manutention des produits marins doit porter des vêtements de travail.

Ces vêtements, utilisés exclusivement pour le travail, doivent être nettoyés de façon à être propres à chaque retour au travail quotidien et, durant les opérations de la journée, ils doivent être remplacés lorsqu'ils sont souillés.

D. 1055-82, a. 14.

9.8.3. Nettoyage et désinfection du véhicule: Le véhicule employé au transport des produits marins doit être nettoyé et désinfecté de façon à être propre au moment du chargement.

D. 1055-82, a. 14.

9.8.4. Matériel de transport: Les caisses de véhicules, les boîtes, les bacs, les barils et autre matériel utilisés pour transporter des produits marins doivent être propres.

D. 1055-82, a. 14.

SECTION 9.9

NORMES DE VENTE AU DÉTAIL ET D'ACTIVITÉ DE RESTAURATEUR

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 66.

9.9.1. Règles applicables par référence: Outre les sections 2.1 et 2.2, la sous-section 9.3.1 s'applique à l'exploitation des établissements ou des commerces faisant de la vente au détail de produits marins.

Ces dispositions et celles de la présente section s'appliquent également à l'exploitation des établissements où est exercée l'activité de restaurateur.

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 67.

9.9.2. Matériau des planchers, murs et plafonds: Dans les locaux de détention ou de préparation de produits marins, le plancher doit être exempt de fissures et constitué en matériau imperméable, lavable et résistant à toute déformation.

Le recouvrement des murs et plafonds doit être également lavable.

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 68.

9.9.3. Matériaux des étals et comptoirs: Les étals et comptoirs placés dans ces locaux doivent être en matériau dur, lisse, lavable et non absorbant.

D. 1055-82, a. 14.

9.9.4. Températures internes de conservation: Sous réserve de la section 9.10, les produits marins doivent être maintenus:

- 1° dans le cas des produits marins réfrigérés, à une température interne qui n'excède pas 4 °C;
- 2° dans le cas des produits marins congelés, à une température interne qui n'excède pas -18 °C;
- 3° dans le cas des semi-conserves de produits marins, à une température interne qui n'excède pas 10 °C.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 51; D. 725-94, a. 69.

9.9.5. Installation frigorifique: L'établissement doit comprendre une installation frigorifique permettant d'y entreposer la totalité des produits marins détenus par l'exploitant.

Cette installation frigorifique doit être maintenue à une température qui varie entre 0 °C et 4 °C, sauf pour les produits marins congelés dont la température d'entreposage ne doit pas excéder -18 °C.

Dans le cas où l'exploitant de l'établissement fait exclusivement la vente de semi-conserves de produits marins, l'installation frigorifique peut être maintenue à une température qui n'excède pas 10 °C.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 52; D. 725-94, a. 70.

9.9.6. Exposition des produits marins. Température: Les produits marins ne doivent être exposés en dehors de l'installation frigorifique visée à l'article 9.9.5 que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de coupe.

Les produits marins offerts à la vente au détail doivent être placés dans un comptoir réfrigéré à une température qui n'excède pas 4 °C et les produits marins congelés doivent être placés dans un comptoir réfrigéré à une température qui n'excède pas -18 °C.

Les semi-conserves peuvent être placées dans un comptoir réfrigéré à une température qui n'excède pas 10 °C.

Les produits marins non emballés et conservés dans un comptoir réfrigéré doivent être à l'abri des manipulations du public.

Le comptoir réfrigéré doit également être aménagé de manière à être exempt de toute accumulation d'eau ou d'exsudats.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 53; D. 725-94, a. 71.

9.9.7. Nettoyage et entretien: Les planchers des locaux où l'on prépare ou détient des produits marins doivent être nettoyés quotidiennement et balayés de façon à éviter de soulever la poussière et la saleté.

Les planchers de ces locaux et des locaux de conservation doivent être exempts de poussière, de bran de scie, de sel ou de toute autre matière sèche.

D. 1055-82, a. 14; D. 725-94, a. 72.

9.9.8. Vente au détail d'aliments: Les entreprises de vente au détail de produits alimentaires détenant des produits marins doivent répondre aux exigences suivantes:

1° l'emplacement où sont détenus les produits marins doit être aménagé de façon à ce que ces produits ne viennent pas en contact avec les autres produits alimentaires;

2° cet emplacement doit comprendre des comptoirs réfrigérés:

a) à une température qui n'excède pas 4 °C et munis d'un compartiment exclusivement réservé à l'exposition et à la conservation des produits marins frais;

b) à une température qui n'excède pas -18 °C et munis d'une aire distincte exclusivement réservée à l'exposition et à la conservation des produits marins congelés;

3° (*paragraphe remplacé*);

4° (*paragraphe remplacé*);

5° (*paragraphe remplacé*).

Les mollusques bivalves marins vivants cueillis ou récoltés dans une zone ou un secteur de zone donné, à une date donnée, ne peuvent à aucun moment être mélangés avec des mollusques provenant d'autres zones ou secteurs de zones et ayant été cueillis ou récoltés à des dates différentes.

Les mollusques bivalves marins vivants d'un lot ne peuvent à aucun moment être mélangés à des mollusques bivalves marins vivants provenant d'un autre lot.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 54; D. 725-94, a. 73; D. 403-99, a. 6.

9.9.9. Décongélation: Dans tout endroit visé aux articles 9.9.1, 9.9.8 ou 9.9.10, les produits marins congelés soumis à un traitement de décongélation doivent:

1° être décongelés à une température interne qui n'excède pas 4 °C;

2° être maintenus en état de décongélation à une température interne qui n'excède pas 4 °C jusqu'à leur expédition en cet état ou jusqu'à leur préparation ultérieure;

3° dans le cas de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produit décongelés.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 55.

9.9.10. Commerce hors exploitation: Les personnes qui exercent le commerce de produits marins sur les marchés publics, la voie publique ou de porte en porte doivent:

1° jusqu'à la livraison aux consommateurs, détenir les produits marins sous réfrigération à une température qui n'excède pas 4 °C, pour les produits marins congelés, à une température qui n'excède pas -18 °C et, pour les semi-conserves de produits marins, à une température qui n'excède pas 10 °C;

2° exercer leur commerce au moyen d'une échoppe fermée, étanche, en matériau lisse et lavable ou d'un véhicule réservé uniquement au transport des produits marins et qui répond aux exigences de la section 9.8;

3° dans le cas où le véhicule ou l'échoppe est muni d'étals, ceux-ci doivent être en matériau lavable et être couverts de façon à maintenir les produits à l'abri des manipulations du public;

4° garder les produits de façon à ce qu'ils soient protégés contre la contamination, les intempéries et l'effet des rayons solaires.

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 56.

9.9.11. (Abrogé).

D. 1055-82, a. 14; D. 397-88, a. 57.

SECTION 9.10

NORMES SUR LES PRODUITS MARINS VIVANTS

D. 397-88, a. 58.

9.10.1. État: Les produits marins destinés à la vente à l'état vivant doivent être maintenus dans cet état jusqu'à leur livraison à l'acheteur.

D. 397-88, a. 58.

9.10.2. Vivier: Le vivier utilisé pour le transport ou la conservation de produits marins vivants destinés à la vente, doit être en matériau imputrescible, imperméable, non toxique, lavable et désinfectable.

D. 397-88, a. 58.

9.10.3. Tout contenant, récipient ou emballage destiné à recueillir des mollusques doit être en matériau imputrescible, imperméable, non toxique et lavable.

De plus, le lieu de conservation des mollusques bivalves marins vivants destinés à être expédiés vers un lieu où ils seront conditionnés, traités ou mis en vente doit être propre et aménagé de façon à éviter leur contamination.

D. 403-99, a. 7.

CHAPITRE 10

PRODUITS D'EAU DOUCE

D. 1305-93, a. 28.

SECTION 10.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

D. 1305-93, a. 28.

10.1.1. Pour l'application de la sous-section 1.3.5.E, des articles 1.3.6.7.1 et 1.3.6.7.2 et du présent chapitre, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

«atelier d'abattage et d'éviscération»: établissement où l'on exécute, aux fins de la vente en gros par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération, exclusivement des opérations d'abattage et de saignée de poissons vivants d'eau douce, des opérations d'éviscération, de lavage, d'emballage ou de réfrigération de ces poissons sans vie ou des opérations de salage de leurs oeufs;

«code du fabricant»: signes conventionnels, lettres ou chiffres servant à identifier chaque lot de produits d'eau douce ayant fait l'objet d'une préparation ou d'une mise en conserve, la date de cette préparation ou de cette mise en conserve et le fabricant qui l'a effectuée;

«conserves de produits d'eau douce»: produits d'eau douce conditionnés pour détruire tout microorganisme toxigène;

«établissement de préparation»: atelier d'abattage et d'éviscération ou usine de préparation;

«existant»: qui a été établi ou dont l'exploitation a débuté avant le 14 octobre 1993;

«nouvel établissement ou nouvelle conserverie»: un établissement de préparation ou une conserverie de produits d'eau douce qui est construit ou dont l'exploitation a débuté à compter du 14 octobre 1993;

«semi-conserves de produits d'eau douce»: produits d'eau douce traités par fumage, marinage, salage, saumurage ou saurissage et emballés de façon à se conserver propres à la consommation humaine pendant au moins 6 mois uniquement par réfrigération;

«usine de préparation»: établissement, autre que l'atelier d'abattage et d'éviscération, où l'on fait la préparation de produits d'eau douce aux fins de la vente en gros par l'exploitant ou par la personne requérant ses services moyennant rémunération.

D. 1305-93, a. 28.

10.1.2. La préparation de produits d'eau douce par le titulaire d'un permis de l'une des catégories de permis prescrites par l'article 1.3.5.E.2 doit se faire exclusivement à l'intérieur de l'usine de préparation visé à l'article 10.2.2.1 ou de l'atelier d'abattage et d'éviscération visé à l'article 10.2.3.1.

Malgré le premier alinéa, l'éviscération, le lavage et la saignée peuvent se faire à bord d'un bateau de pêche.

La mise en conserve de produits d'eau douce par le titulaire du permis de conserverie de produits d'eau douce prévu à l'article 1.3.5.E.5 doit se faire exclusivement à l'intérieur de la conserverie de produits d'eau douce visée à l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28.

SECTION 10.2

NORMES DE CONSTRUCTION ET D'ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVERIES DE PRODUITS D'EAU DOUCE

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.2.1. — *Dispositions générales*

D. 1305-93, a. 28.

10.2.1.1. Le terrain occupé par l'établissement de préparation ou la conserverie de produits d'eau douce doit répondre aux exigences suivantes:

1° les voies d'accès et aires de circulation doivent être en matériau dense de façon à éliminer la poussière et la boue;

2° les abords de l'établissement ou de la conserverie doivent être exempts de résidus et de détritiques;

3° les abords de l'établissement ou de la conserverie doivent comporter la séparation des circuits de produits comestibles et non comestibles à l'extérieur des bâtiments;

4° les abords du local visé au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 doivent être drainés et être en matériau imperméable.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.1.2. L'établissement de préparation ou la conserverie de produits d'eau douce doit être séparé de tout logement par un mur sans ouverture qui s'élève du plancher jusqu'au plafond et aucune partie de l'établissement ou de la conserverie ne doit servir de logement.

Les locaux ou les aires visés aux articles 10.2.2.1, 10.2.3.1 et 10.2.4.1 doivent être aménagés de façon à assurer que les opérations de l'établissement de préparation ou de la conserverie, depuis la réception des produits d'eau douce ou autres aliments à préparer jusqu'à l'expédition des produits d'eau douce ou autres aliments préparés, s'effectuent selon un cheminement continu, sans possibilité de retour en arrière ou de chevauchement des différentes phases des activités de préparation ou de mise en conserves de façon à assurer une séparation étanche entre les secteurs affectés au travail sur les aliments propres à la consommation humaine ou à leur entreposage et ceux affectés au rejet des aliments impropres à cette consommation.

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.2.2. — *Normes de construction et d'équipement de l'usine de préparation*

D. 1305-93, a. 28.

10.2.2.1. L'usine de préparation visée par le permis de catégorie «frais, congelés ou semi-conserves» prévu à l'article 1.3.5.E.3 doit comprendre:

1° un local pour la réception des produits d'eau douce comportant:

a) une installation frigorifique pour la conservation des produits d'eau douce réfrigérés avant leur préparation;

b) une aire pour le lavage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention;

2° un local pour l'abattage, l'éviscération, le dépiautage, l'étêtage ou l'équeutage des produits d'eau douce, si les opérations le requièrent;

3° un local pour la préparation des produits d'eau douce comportant, si les opérations le requièrent, l'une ou l'autre des aires suivantes:

- a) une aire pour le filetage;
- b) une aire pour la cuisson;
- c) une aire pour le salage;
- d) une aire pour le saumurage;
- e) une aire pour le lavage;

4° un local ou un compartiment fermé pour la congélation des produits d'eau douce ou des aliments préparés avec ou sans produits d'eau douce, si les opérations le requièrent;

5° un local pour le fumage, si les opérations le requièrent;

6° un local ou un compartiment frigorifique comportant:

- a) une aire pour l'entreposage des produits d'eau douce;
- b) une aire pour l'entreposage de chaque type d'aliments autres que les produits d'eau douce, les viandes ou les aliments carnés;
- c) une aire pour l'entreposage des produits d'eau douce retournés à l'usine;

7° un local ou un compartiment frigorifique pour la conservation des viandes ou des aliments carnés, si les opérations le requièrent;

8° un local ou un compartiment frigorifique pour l'entreposage des aliments cuits prêts à manger et non emballés, si les opérations le requièrent et comportant:

- a) une aire pour les aliments préparés avec des produits d'eau douce;
- b) une aire pour chaque type d'aliments autres que les aliments préparés avec des produits d'eau douce;

9° un local ou un compartiment de congélation pour la conservation des aliments congelés, si les opérations le requièrent et comportant:

- a) une aire pour les produits d'eau douce ou les produits marins;
- b) une aire pour les viandes ou les aliments carnés;
- c) une aire pour chaque type d'aliments autres que les produits d'eau douce, les produits marins, les viandes ou les aliments carnés;

10° un local ou un compartiment pour l'entreposage à sec des aliments préparés dont la conservation peut se faire sans réfrigération, si les opérations le requièrent;

11° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage des déchets autres que des produits d'eau douce non comestibles, si les opérations le requièrent;

12° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du sel, des épices, des ingrédients secs, des additifs alimentaires ou des autres agents de conservation, si les opérations le requièrent;

13° un local ou un compartiment frigorifique fermé pour l'entreposage des résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

14° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage de la boîte, si les opérations le requièrent;

15° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes;

16° des locaux sanitaires pour le personnel;

17° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel de lavage et de désinfection et des contenants de détergers et de désinfectants;

18° un local ou un compartiment fermé comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, des compresseurs et des panneaux de distribution électrique ou téléphonique et, si les opérations le requièrent, une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

Dans le cas où l'exploitant fait exclusivement de la préparation de produits d'eau douce reçus vivants, il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne l'installation frigorifique visée au sous-paragraphe *a* du paragraphe 1 du premier alinéa.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne l'aire visée au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa lorsque cette usine comporte un local pour le lavage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention.

Il n'est pas nécessaire que l'établissement comprenne le local visé au paragraphe 5 du premier alinéa lorsque des installations de fumage sont aménagées dans une aire réservée à cet usage dans le local visé au paragraphe 3 du premier alinéa.

Il n'est pas nécessaire de réfrigérer le local ou le compartiment visé au paragraphe 13 du premier alinéa lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine en sont sortis quotidiennement.

Il n'est pas nécessaire que l'usine de préparation comprenne le local ou le compartiment prévu au paragraphe 13 du premier alinéa lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont évacués de l'usine par un dispositif à mouvement continu. Ce dispositif doit être conçu de façon à empêcher l'introduction d'animaux nuisibles dans l'usine et à permettre le lavage du dispositif.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.2.2. L'installation frigorifique visée au sous-paragraphe *a* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 et les locaux ou les compartiments frigorifiques visés aux paragraphes 6 à 8 de cet alinéa doivent être pourvus d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante qui varie de 0 °C à 4 °C.

Le local ou le compartiment visé au paragraphe 4 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y congeler les produits d'eau douce ou les aliments préparés avec ou sans produits d'eau douce conformément à l'article 10.3.2.6.

Le local ou le compartiment de congélation visé au paragraphe 9 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante d'au plus -18 °C.

Sauf lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine en sont sortis quotidiennement, le local ou le compartiment frigorifique visé au paragraphe 13 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante d'au plus 7 °C.

L'exploitant de l'établissement de préparation doit disposer d'un thermomètre à sonde métallique en état de fonctionnement et dont l'échelle numérique permet la lecture de la température interne des aliments avec une exactitude de plus ou moins 1 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.2.3. La température ambiante doit être maintenue de 0 °C à 4 °C dans l'installation frigorifique visée au sous-paragraphe a du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 et dans les locaux ou les compartiments frigorifiques visés aux paragraphes 6 à 8 de cet alinéa.

La température ambiante du local ou du compartiment de congélation visé au paragraphe 9 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 doit être maintenue à au plus -18 °C.

Dans le cas où l'exploitant de l'usine de préparation fait exclusivement la préparation de semi-conserves de produits d'eau douce, la température ambiante peut être maintenue à au plus 10 °C dans le local ou le compartiment frigorifique visé au paragraphe 6 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1.

Lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine n'en sont pas sortis quotidiennement, la température ambiante du local ou du compartiment frigorifique visé au paragraphe 13 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 doit être maintenue à au plus 7 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.2.4. Le local de réception visé au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 doit être pourvu des appareils pour le lavage et la désinfection des bacs de manutention.

Il n'est pas nécessaire que ce local de réception soit pourvu des appareils visés au premier alinéa lorsque l'usine de préparation comprend un local réservé au lavage et à la désinfection des bacs de manutention.

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.2.3. — Normes de construction et d'équipement de l'atelier d'abattage et d'éviscération

D. 1305-93, a. 28.

10.2.3.1. L'atelier d'abattage et d'éviscération visé par le permis de catégorie «abattage et éviscération» prévu à l'article 1.3.5.E.4 doit comprendre:

- 1° un local pour la préparation des poissons d'eau douce comportant:
 - a) une aire pour l'insensibilisation, si les opérations le requièrent;
 - b) une aire pour la saignée, si les opérations le requièrent;
 - c) une aire pour l'éviscération, si les opérations le requièrent;
 - d) une aire pour le lavage et l'emballage;
 - e) une aire pour le lavage et la désinfection de l'équipement servant à la préparation des poissons d'eau douce;
- 2° un local ou un compartiment pour l'entreposage des poissons d'eau douce réfrigérés;
- 3° un local ou un compartiment frigorifique fermé pour l'entreposage des résidus de poissons d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;
- 4° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes;

5° des locaux sanitaires pour le personnel;

6° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel de lavage et de désinfection et des contenants de détergents et de désinfectants;

7° un local ou un compartiment fermé comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, des compresseurs et des panneaux de distribution électrique ou téléphonique et, si les opérations le requièrent, une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

Il n'est pas nécessaire de réfrigérer le local ou le compartiment visé au paragraphe 3 du premier alinéa lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine en sont sortis quotidiennement.

Il n'est pas nécessaire que l'atelier d'abattage et d'éviscération comprenne le local ou le compartiment prévu au paragraphe 3 du premier alinéa lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont évacués de l'atelier par un dispositif à mouvement continu. Ce dispositif doit être conçu de façon à empêcher l'introduction d'animaux nuisibles dans l'atelier et à permettre le lavage du dispositif.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.3.2. Le local ou le compartiment frigorifique visé au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante qui varie de 0 °C à 4 °C.

Sauf lorsque les résidus de poissons d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine en sont sortis quotidiennement, le local ou le compartiment frigorifique visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante d'au plus 7 °C.

L'exploitant de l'atelier d'abattage et d'éviscération doit disposer d'un thermomètre à sonde métallique en état de fonctionnement et dont l'échelle numérique permet la lecture de la température interne des aliments avec une exactitude de plus ou moins 1 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.3.3. La température ambiante doit être maintenue de 0 °C à 4 °C dans le local ou le compartiment frigorifique visé au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1.

Lorsque les résidus de poissons d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine n'en sont pas sortis quotidiennement, la température ambiante du local ou du compartiment frigorifique visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 doit être maintenue à au plus 7 °C.

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.2.4. — Normes de construction et d'équipement des conserveries de produits d'eau douce

D. 1305-93, a. 28.

10.2.4.1. La conserverie de produits d'eau douce visée par le permis prévu à l'article 1.3.5.E.5 doit comprendre:

1° un local pour la réception des produits d'eau douce comportant:

a) une installation frigorifique pour la conservation des produits d'eau douce réfrigérés avant leur mise en conserve;

- b) un compartiment de congélation, si les opérations le requièrent et comprenant:
- i. un secteur pour la conservation des produits d'eau douce congelés entiers ou en portions et destinés à la mise en conserve pour la consommation humaine;
 - ii. un secteur pour la conservation des aliments emballés et congelés autres que les produits d'eau douce destinés à la fabrication de conserves à base de produits d'eau douce pour la consommation humaine;
- c) une aire pour le lavage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention;
- 2° un local pour l'abattage, l'éviscération, le dépiautage, l'étêtage ou l'équeutage des produits d'eau douce, si les opérations le requièrent;
- 3° un local pour la préparation et la mise en conserve des produits d'eau douce comportant:
- a) une aire pour la cuisson, si les opérations le requièrent;
 - b) une aire pour la stérilisation;
 - c) une aire pour le lavage et la désinfection de l'équipement servant à la fabrication de conserves de produits d'eau douce;
- 4° un local ou un compartiment fermé pour la congélation des produits d'eau douce ou des aliments préparés avec ou sans produits d'eau douce, si les opérations le requièrent;
- 5° un local ou un compartiment frigorifique, si les opérations le requièrent et comportant:
- a) une aire pour l'entreposage des produits d'eau douce;
 - b) une aire pour l'entreposage de chaque type d'aliments autres que les produits d'eau douce;
- 6° un local pour l'entreposage des produits d'eau douce mis en conserve;
- 7° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du sel, des épices, des ingrédients secs, des additifs alimentaires ou des autres agents de conservation, si les opérations le requièrent;
- 8° un local ou un compartiment frigorifique fermé pour l'entreposage des résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;
- 9° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes;
- 10° des locaux sanitaires pour le personnel;
- 11° un local ou un compartiment fermé pour l'entreposage du matériel de lavage et de désinfection et des contenants de détergents et de désinfectants;
- 12° un local ou un compartiment fermé comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, des compresseurs et des panneaux de distribution électrique ou téléphonique et, si les opérations le requièrent, une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

Il n'est pas nécessaire que la conserverie de produits d'eau douce comprenne l'aire visée au sous-paragraphe c du paragraphe 1 du premier alinéa lorsque cette conserverie comporte un local pour le lavage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention.

Il n'est pas nécessaire de réfrigérer le local ou le compartiment prévu au paragraphe 8 du premier alinéa lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine en sont sortis quotidiennement.

Il n'est pas nécessaire que la conserverie de produits d'eau douce comprenne le local ou le compartiment prévu au paragraphe 8 du premier alinéa lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine sont évacués de la conserverie par un dispositif à mouvement continu. Ce dispositif doit être conçu de façon à empêcher l'introduction d'animaux nuisibles dans la conserverie et à permettre le lavage du dispositif.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.4.2. L'installation frigorifique visée au sous-paragraphe *a* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 et le local ou le compartiment frigorifique visé au paragraphe 5 de cet alinéa doivent être pourvus d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante qui varie de 0 °C à 4 °C.

Le compartiment de congélation visé au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante d'au plus -18 °C.

Le local ou le compartiment visé au paragraphe 4 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y congeler les produits d'eau douce ou les aliments préparés avec ou sans produits d'eau douce conformément à l'article 10.3.2.6.

Sauf lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine en sont sortis quotidiennement, le local ou le compartiment frigorifique visé au paragraphe 8 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit être pourvu d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante d'au plus 7 °C.

L'exploitant de la conserverie de produits d'eau douce doit disposer d'un thermomètre à sonde métallique en état de fonctionnement et dont l'échelle numérique permet la lecture de la température interne des aliments avec une exactitude de plus ou moins 1 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.4.3. La température ambiante doit être maintenue de 0 °C à 4 °C dans l'installation frigorifique visée au sous-paragraphe *a* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 et dans le local ou compartiment frigorifique visé au paragraphe 5 de cet alinéa.

La température ambiante du compartiment de congélation visé au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit être maintenue à au plus -18 °C.

Lorsque les résidus de produits d'eau douce qui ne sont pas destinés à la consommation humaine n'en sont pas sortis quotidiennement, la température ambiante du local ou du compartiment frigorifique visé au paragraphe 8 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit être maintenue à au plus 7 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.4.4. Le local de réception visé au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit être pourvu des appareils pour le lavage et la désinfection des bacs de manutention.

Il n'est pas nécessaire que ce local soit pourvu des appareils visés au premier alinéa lorsque la conserverie de produits d'eau douce comprend un local réservé au lavage et à la désinfection des bacs de manutention.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.4.5. Le local de préparation et de mise en conserve des produits d'eau douce visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit comprendre:

- 1° un cuiseur sous pression ou à ébullition muni d'une hotte, si les opérations le requièrent;
- 2° une sertisseuse;

3° un autoclave muni d'un thermographe, d'un thermomètre, d'un manomètre et d'un chronomètre en bon état de fonctionnement.

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.2.5. — *Normes d'aménagement des établissements de préparation et des conserveries de produits d'eau douce*

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.1. Les locaux de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits d'eau douce doivent répondre aux exigences suivantes:

1° les planchers doivent:

a) être revêtus d'un matériau dur;

b) être lavables, imperméables et non glissants, sauf dans le cas des locaux visés aux paragraphes 15 et 16 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 4 et 5 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 6, 9 et 10 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 où ils doivent être lavables et lisses;

c) être exempts de fissures ou d'écailles;

d) dans les locaux visés aux paragraphes 1 à 3, 5 à 8, 11 et 13 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1, 2 et 3 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 3, 5 et 8 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 et où les opérations de préparation d'aliments, de mise en conserve ou de lavage du matériel et de l'équipement entraînent l'utilisation de jets d'eau ou l'écoulement de liquides:

i. avoir une pente vers les drains de façon à être exempts d'eau stagnante;

ii. comporter un réseau d'évacuation des liquides;

iii. être arrondis à la jonction avec les murs;

2° dans les locaux de manipulation, d'entreposage ou de conservation d'aliments visés aux paragraphes 1 à 9, 11 et 13 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 et 3 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 5 et 8 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1, les plafonds et les murs doivent être:

a) revêtus d'un matériau dur;

b) lisses, lavables, imperméables et imputrescibles;

c) exempts de fissures ou d'écailles;

3° dans les locaux visés au paragraphe 2:

a) les tuyaux installés à découvert doivent être étanches;

b) les escaliers doivent être construits ou revêtus d'un matériau imperméable et répondre aux exigences suivantes:

i. les marches doivent être pleines;

ii. les contremarches doivent être fermées;

iii. les côtés doivent être protégés par une bordure d'une hauteur d'au moins 5 cm à partir de la partie antérieure de la marche;

4° les joints des murs entre eux et avec les planchers doivent être obturés et étanches, sauf dans le cas du local ou du compartiment visé au paragraphe 18 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, au paragraphe 7 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou au paragraphe 12 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1;

5° les plafonds et les murs et les canalisations d'eau et de réfrigération ou les autres installations qui surplombent les aliments doivent être exempts de toute condensation;

6° les portes et les chambranles des locaux visés au paragraphe 4 doivent être revêtus d'un matériau lisse, imperméable, imputrescible et qui ne peut être corrodé et leurs joints doivent être étanches;

7° les couloirs par où sont transportés les produits d'eau douce non emballés doivent répondre aux exigences prescrites par les paragraphes 1 à 6.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.2. Le système d'éclairage artificiel doit fournir une intensité lumineuse:

1° d'au moins 50 décalux, à 1 m du plancher, dans les locaux de préparation d'aliments et de lavage du matériel et de l'équipement visés aux paragraphes 1 à 3 et 5 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 3 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1;

2° d'au moins 20 décalux, à 1 m du plancher, dans les locaux visés aux paragraphes 4, 6 à 13 et 15 à 17 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 2 à 5 et 7 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 4 à 11 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

Le système d'éclairage artificiel des locaux de préparation, de mise en conserve, d'entreposage ou de conservation d'aliments et d'entreposage du matériel d'emballage visés aux paragraphes 1 à 10, 12, 14 et 15 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 à 4 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 7 et 9 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1, doit être muni de dispositifs protecteurs de façon à empêcher la contamination des aliments ou emballages en cas de bris des éléments du système.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.3. Le système de ventilation mécanique des locaux visés aux paragraphes 1 à 3, 5 et 16 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 et 5 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 3 et 10 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doit comporter des bouches d'aération munies de filtres de façon à empêcher l'entrée d'air contaminé par les insectes ou la poussière.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.4. L'établissement de préparation ou la conserverie de produits d'eau douce doit être pourvu d'un réseau d'eau potable courante sous pression, chaude et froide pour la consommation humaine et la préparation des aliments.

Les locaux de préparation ou de mise en conserve d'aliments visés aux paragraphes 2, 3 et 5 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 2 et 3 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doivent comporter pour le lavage des mains, des éviers reliés au réseau d'évacuation des eaux usées visés à l'article 10.2.5.6 et pourvus d'eau chaude et froide avec mélangeur, de robinets à commande non manuelle, de distributeurs de savon liquide, de bassins de désinfection des mains et de serviettes individuelles jetables.

L'aire de lavage visée au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 et les aires ou les locaux de lavage et de désinfection visés au troisième alinéa de cet article, au sous-paragraphe *e* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1, au sous-paragraphe *c* du paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 ou au deuxième alinéa de cet article, doivent comporter un évier en matériau qui ne

peut être corrodé, à doubles compartiments avec comptoir d'égouttement et dont la dimension intérieure doit permettre l'immersion totale du matériel et de l'équipement lavés manuellement.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.5. La température de l'eau chaude utilisée pour le lavage des locaux, du matériel ou de l'équipement ou pour leur désinfection en solution avec un désinfectant doit être d'au moins 60 °C.

La température de l'eau chaude utilisée seule pour la désinfection des locaux, du matériel ou de l'équipement doit être d'au moins 82 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.6. L'établissement de préparation ou la conserverie de produits d'eau douce doit être pourvu d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées. Ce réseau doit comporter un regard de visite, des bouches siphonides, des événements, des grilles de protection et, si les opérations le requièrent, un intercepteur de solides.

La canalisation des eaux de lavage doit être indépendante de celle des drains sanitaires pour les salles de toilette, urinoirs et lavabos de façon à ce que chaque canalisation ne communique pas avec l'autre à l'intérieur de l'établissement ou de la conserverie.

Dans le cas où le réseau d'évacuation comporte des tuyaux de drainage, ils doivent avoir un diamètre intérieur d'au moins 10 cm.

Dans le cas où les réservoirs de cuisson sont reliés au réseau d'évacuation, l'entrée du réseau doit être munie d'un clapet de façon à empêcher le reflux des eaux usées dans les réservoirs.

Les deuxième et troisième alinéas s'appliquent uniquement dans le cas d'un nouvel établissement ou d'une nouvelle conserverie ou, pour le deuxième alinéa, dans le cas de l'établissement ou de la conserverie existant dont le plancher fait l'objet d'une réfection complète ou, pour le troisième alinéa, dans le local existant dont le plancher fait l'objet d'une réfection complète.

Tout exploitant doit aviser, par écrit, un inspecteur dans les 30 jours qui précèdent immédiatement le début de la réalisation d'un nouvel établissement ou d'une nouvelle conserverie ou de la réfection complète du plancher d'un établissement ou d'une conserverie ou d'un local existant.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.7. Les locaux sanitaires visés au paragraphe 16 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, au paragraphe 5 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou au paragraphe 10 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 doivent être pourvus d'eau potable courante, sous pression, chaude et froide et de dispositifs pour laver les mains et les assécher au moyen de séchoirs ou de serviettes individuelles jetables.

Ces locaux sanitaires doivent comporter:

- 1° une salle de repos, un vestiaire et des salles de toilette avec cabinets d'aisance;
- 2° un distributeur d'eau potable qui fonctionne à jet ou qui est muni de gobelets individuels jetables.

Le vestiaire doit posséder des dimensions intérieures qui permettent aux membres du personnel de suspendre leurs vêtements à des crochets ou de les ranger dans des casiers qui doivent être installés sur un support d'une hauteur d'au moins 10 cm.

Les salles de toilette ne doivent pas donner accès directement sur les locaux de préparation, d'entreposage ou de conservation d'aliments et d'entreposage du matériel d'emballage visés aux paragraphes 2 à 13 et 15 du

premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1, 2 et 4 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 2 à 9 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

Les cabinets d'aisance doivent être conformes en nombre au deuxième alinéa de l'article 67 du Règlement sur la qualité du milieu de travail (chapitre S-2.1, r. 11).

Ces cabinets ainsi que les autres équipements prévus au présent article doivent être en état de fonctionnement.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.8. Les surfaces du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec les aliments doivent être:

- 1° en matériau non toxique et qui ne peut être corrodé;
- 2° exemptes d'aspérités, de fissures ou de particules détachables;
- 3° imperméables et imputrescibles.

Les surfaces du matériel et de l'équipement situés dans les locaux de préparation, d'entreposage ou de conservation d'aliments et d'entreposage du matériel d'emballage visés aux paragraphes 1 à 10, 12 et 15 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1, 2 et 4 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 7 et 9 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 et qui n'entrent pas en contact avec les aliments, doivent être lavables et exemptes d'aspérités, de fissures ou de particules détachables.

Le matériel ou l'équipement fabriqué par assemblage, autrement que par soudure, doit être démontable et chacun de leurs éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, la désinfection et l'inspection.

L'équipement qui ne peut être déplacé doit être installé sur des supports à une hauteur d'au moins 10 cm du plancher ou sur le plancher de façon à y être fixé par un joint étanche.

Le matériel et l'équipement inutilisés doivent être rangés dans des aires ou des compartiments affectés exclusivement à cette fin.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.9. Les aires de cuisson visées au sous-paragraphe *b* du paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 ou au sous-paragraphe *a* du paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1, doivent être pourvues d'une hotte avec filtre munie d'un ventilateur électrique dont la conception et le fonctionnement doivent assurer l'évacuation des fumées, des vapeurs ou des odeurs et empêcher le développement de toute condensation et le suintement des liquides ou des matières grasses sur les aliments ou les surfaces de travail.

Dans le cas où les installations de fumage situées dans une aire du local de préparation visée au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 ou dans le fumoir visé au paragraphe 5 de cet alinéa ne sont pas munies d'un dispositif pour évacuer les fumées, la sortie de ces installations doit être pourvue d'une hotte conforme au premier alinéa.

Les installations de fumage ou de cuisson doivent être munies d'un orifice d'évacuation des eaux de lavage aménagé de façon à les canaliser vers le réseau d'évacuation des eaux usées.

Les installations de fumage doivent être:

- 1° en métal qui ne peut être corrodé;
- 2° fabriquées de façon à en permettre le lavage avec des substances caustiques et le rinçage avec des jets d'eau;

3° munies d'un thermographe en état de fonctionnement et qui permet de vérifier la température interne de cuisson des aliments et leur temps de cuisson lors d'un fumage à chaud des produits d'eau douce.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.10. Les fenêtres situées dans les locaux visés aux paragraphes 1 à 3, 5, 10 à 13 et 15 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 à 4 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 3 et 6 à 9 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 et qui donnent sur l'extérieur de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits d'eau douce, doivent être scellées et leur rebord inférieur doit avoir une inclinaison de 45° vers l'intérieur de chaque local.

Les portes et fenêtres doivent être ajustées et étanches.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.11. Les locaux visés aux paragraphes 1 à 10, 12, 15 et 16 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1, 2, 4 et 5 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1. ou aux paragraphes 1 à 7, 9 et 10 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 et le matériel et l'équipement y situés, doivent être exempts de corrosion.

D. 1305-93, a. 28.

10.2.5.12. Dans le cas où l'exploitant de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits d'eau douce exploite également un commerce de détail ou de restauration ou tout autre commerce accessible au public dans le même bâtiment, le local accessible au public doit être distinct des locaux visés aux premiers alinéas des articles 10.2.2.1, 10.2.3.1 ou 10.2.4.1.

Ce local accessible au public doit posséder sa propre entrée de service.

Pour l'application du présent article, l'expression «commerce de détail ou de restauration» comprend l'établissement exploité par un détaillant, un restaurateur ou une personne effectuant la fourniture de services moyennant rémunération et où l'on détient des produits d'eau douce.

D. 1305-93, a. 28.

SECTION 10.3

NORMES OPÉRATIONNELLES DES ÉTABLISSEMENTS DE PRÉPARATION ET DES CONSERVIERIES DE PRODUITS D'EAU DOUCE

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.3.1. — *Opérations relatives à toutes les exploitations*

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.1. Les locaux, le matériel et l'équipement de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits d'eau douce doivent être propres.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.2. Le personnel affecté à la préparation ou à la mise en conserve d'aliments doit porter:

- 1° des vêtements de travail d'une teinte claire permettant de déceler la saleté;
- 2° un couvre-chef ou une résille propre qui recouvre entièrement la chevelure;
- 3° un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe ou le collier de barbe.

Ces vêtements doivent être utilisés exclusivement pour le travail à l'établissement de préparation ou à la conserverie de produits d'eau douce, nettoyés ou lavés de façon à être propres à chaque retour au travail quotidien et, durant les opérations de la journée, remplacés lorsqu'ils sont souillés.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.3. Le port de montres, de bagues, de boucles d'oreille ou d'autres bijoux ou de vernis à ongles est interdit dans les locaux de réception, de préparation, d'entreposage ou de conservation d'aliments visés aux paragraphes 1 à 10 et 12 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 7 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 ou dans les locaux d'entreposage du matériel d'emballage ou de lavage et de désinfection de l'équipement visés aux paragraphes 15 et 17 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 4 et 6 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 9 et 11 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28; D. 725-94, a. 74.

10.3.1.4. Toute personne qui a manipulé des produits d'eau douce contaminés doit immédiatement se nettoyer les mains et les bras avec de l'eau chaude et une substance germicide.

Toute personne qui porte des gants pour manipuler les produits d'eau douce doit, à chaque retour au travail, laver et désinfecter ces gants ou les changer lorsque la saleté ou la contamination ne peut être éliminée.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.5. (*Abrogé*).

D. 1305-93, a. 28; D. 741-2008, a. 14.

10.3.1.6. L'usage du tabac, de la gomme à mâcher, des cure-dents et la consommation d'aliments sont interdits dans les locaux de réception, de préparation, d'entreposage ou de conservation d'aliments visés aux paragraphes 1 à 10 et 12 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 7 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 ou dans les locaux d'entreposage du matériel d'emballage ou de lavage et de désinfection de l'équipement visés aux paragraphes 15 et 17 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 4 et 6 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 9 et 11 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28; D. 725-94, a. 75.

10.3.1.7. Les locaux de réception, de préparation, d'entreposage ou de conservation d'aliments visés aux paragraphes 1 à 10 et 12 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 7 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 et le matériel et l'équipement y situés, doivent servir exclusivement à la réception, à la préparation, à la mise en conserve, à l'entreposage ou à la conservation d'aliments.

Les locaux d'entreposage du matériel d'emballage visés au paragraphe 15 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, au paragraphe 4 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou au paragraphe 9 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1, doivent servir exclusivement à l'entreposage du matériel d'emballage.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.8. L'exploitant de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits d'eau douce est tenu d'assurer les services suivants:

1° le lavage et la désinfection des véhicules utilisés pour le transport des produits d'eau douce;

2° le lavage et la désinfection des locaux, des cours, des passages et des emplacements compris dans l'enceinte de l'établissement ou de la conserverie;

3° le lavage et la désinfection des bacs de manutention des produits d'eau douce.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.9. Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec les aliments doivent être lavés et désinfectés à la fin des opérations de la journée et chaque fois qu'ils sont contaminés.

Ce matériel et cet équipement doivent:

1° après avoir été utilisés pour la préparation d'aliments crus, être lavés et désinfectés immédiatement avant leur utilisation pour la préparation d'aliments cuits ou prêts à manger;

2° après avoir été utilisés pour la préparation d'un aliment à base d'une espèce animale, être lavés et désinfectés immédiatement avant leur utilisation pour la préparation d'un aliment à base d'une autre espèce.

Les récipients ou les contenants de produits d'eau douce destinés à servir de boëtte ou affectés à un usage autre que celui de la consommation humaine doivent être lavés et désinfectés avant d'être utilisés pour contenir des produits d'eau douce destinés à la consommation humaine.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.10. Les instruments en treillis métallique, sauf les instruments de lavage et les instruments de saumurage, doivent être utilisés uniquement pour la manipulation des mollusques en écaille ou en coquille, des crustacés en carapace et du poisson non dépiauté.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.11. (*Abrogé*).

D. 1305-93, a. 28; D. 741-2008, a. 14.

10.3.1.12. Les aliments ne doivent pas être en contact avec le plancher ou les murs et les contenants d'aliments doivent être placés sur des supports à au moins 10 cm du plancher.

Les aliments doivent être placés dans des récipients ou des emballages de façon à les protéger de toute contamination et, dans le cas d'aliments prêts à manger, ces récipients ou ces emballages doivent les recouvrir complètement.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.13. Seuls des ustensiles, des récipients ou des appareils faits en matériau non toxique, inoxydable et imputrescible peuvent être utilisés pour entrer en contact avec les produits d'eau douce.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.14. Dans le cas où les locaux, le matériel et l'équipement de l'établissement de préparation ou de la conserverie de produits d'eau douce sont utilisés pour la préparation, la mise en conserve ou la conservation d'aliments autres que des produits d'eau douce, l'exploitation de l'établissement ou de la conserverie doit répondre aux exigences suivantes:

1° dans un même local, les opérations effectuées sur les produits d'eau douce ou les produits marins et celles effectuées sur les viandes ou les aliments carnés ne doivent pas se faire simultanément;

2° dans un même local, les opérations effectuées sur les produits d'eau douce ou les produits marins et celles effectuées, dans une aire distincte, sur des aliments différents autres que des viandes ou des aliments carnés peuvent se faire simultanément;

3° les outils et le matériel doivent être lavés et désinfectés entre les opérations sur les produits d'eau douce ou les produits marins et celles effectuées sur les autres aliments;

4° à l'état réfrigéré, l'entreposage des produits d'eau douce ou des produits marins périssables doit se faire dans une installation frigorifique distincte de celle réservée aux viandes ou aux aliments carnés périssables;

5° à l'état réfrigéré, l'entreposage des aliments périssables emballés, autres que des viandes ou des aliments carnés, peut se faire dans la même installation frigorifique;

6° à l'état congelé, l'entreposage des aliments périssables peut se faire dans le même local de congélation pourvu que:

a) les produits d'eau douce ou les produits marins soient conservés dans une aire distincte de celle réservée aux viandes ou aux aliments carnés;

b) les produits d'eau douce, les produits marins ou les autres aliments soient maintenus à une température ambiante d'au plus -18 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.15. Les produits d'eau douce non comestibles ou souillés par des matières étrangères doivent être immédiatement déposés dans des récipients à déchets étanches, en matériau lavable et inaltérable par les désinfectants et munis de couvercles.

Les couvercles doivent permettre de fermer les récipients.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.16. Les récipients à déchets doivent:

1° porter ailleurs qu'en dessous l'inscription «produits non comestibles» en lettres grasses et indélébiles d'au moins 2 cm de hauteur et dont la couleur est uniforme et différente de celles des récipients;

2° être maintenus fermés s'ils ne sont pas utilisés constamment pendant les opérations de préparation.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.17. Les récipients à déchets doivent, à la fin des opérations de la journée et, durant ces opérations, aussitôt qu'ils sont remplis, être placés dans le local visé au paragraphe 13 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou au paragraphe 8 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.18. Le contenu des récipients à déchets doit être ensuite éliminé selon l'une des méthodes suivantes:

1° par l'incinération dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation;

2° par l'enfouissement dans tout lieu régi par la Loi sur la qualité de l'environnement et sa réglementation;

3° (*paragraphe abrogé*);

4° dans les 60 heures, qui suivent son remplissage, par la livraison ou l'expédition à l'atelier d'équarrissage ou par la récupération par le récupérateur visés au chapitre 7 ou par toute entreprise, publique ou privée, affectée au ramassage ou à l'enlèvement des matières résiduelles;

5° dans le cas des produits d'eau douce non comestibles, par la transformation, à l'établissement de préparation ou à la conserverie de produits d'eau douce, en farines, huiles ou produits destinés à l'alimentation animale ou en sous-produits industriels.

Dès qu'ils sont vidés, ces récipients doivent être lavés et désinfectés.

D. 1305-93, a. 28; D. 854-98, a. 23; D. 466-2005, a. 4; D. 1463-2022, a. 10.

10.3.1.19. Dans le cas où l'établissement de préparation ou la conserverie de produits d'eau douce comprend un local pourvu d'équipements aptes à y maintenir une température ambiante d'au plus 7 °C et qui est réservé à l'entreposage de ces récipients, il n'est pas nécessaire que les récipients soient munis de couvercles.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.20. Malgré les articles 10.3.1.15 et 10.3.1.17, les résidus de produits d'eau douce qui proviennent des opérations de préparation ou de mise en conserve peuvent être évacués du local de préparation visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 ou au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou du local de préparation et de mise en conserve visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 par un dispositif à mouvement continu.

D. 1305-93, a. 28; D. 725-94, a. 76.

10.3.1.21. Les produits d'eau douce non comestibles, les produits d'eau douce destinés à servir de boëtte ou les déchets doivent être maintenus à l'extérieur des locaux de manipulation d'aliments visés aux paragraphes 3 à 9 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 3 à 6 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.22. Dès qu'une opération de préparation de produits d'eau douce se faisant dans un local non réfrigéré est terminée, les produits, maintenus sous réfrigération ou sous congélation, doivent être entreposés, selon le cas, dans les locaux ou les compartiments frigorifique ou de congélation visés aux paragraphes 6, 8 ou 9 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou au paragraphe 5 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.23. Les produits d'eau douce congelés soumis à un traitement de décongélation doivent être décongelés:

1° soit dans un local ou un compartiment frigorifique maintenu à une température ambiante d'au plus 4 °C;

2° soit dans un contenant d'eau potable courante maintenue à une température d'au plus 21 °C de façon à ce que leur température interne soit d'au plus 4 °C;

3° soit dans un four à micro-ondes dans le cas où ces produits d'eau douce sont immédiatement cuits.

Les produits d'eau douce décongelés doivent être maintenus à une température interne d'au plus 4 °C jusqu'à leur expédition en cet état ou jusqu'à leur préparation ultérieure.

Les produits d'eau douce décongelés et vendus ou détenus en vue de la vente en cet état doivent porter directement ou sur leur emballage ou l'étiquette y apposée l'inscription «produit décongelé».

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.24. La préparation ou la mise en conserve de produits d'eau douce doit se faire sans employer:

- 1° des antiseptiques ou autres substances délétères;
- 2° de sel ou de saumure altéré ou contaminé ou qui a déjà été utilisé.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.25. La glace utilisée pour la conservation des produits d'eau douce doit provenir d'une eau potable et être exempte de toute contamination.

Cette glace doit être protégée contre toute contamination durant son transport, sa manipulation et son entreposage.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.26. Les produits d'eau douce destinés à la consommation humaine doivent être exempts de toute trace d'antibiotiques, de parasitocides et d'antiseptiques.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.27. Les conserves de produits d'eau douce destinés à la consommation humaine doivent être exemptes de tout microorganisme toxigène et de toute toxine.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.28. La composition et les caractéristiques des produits d'eau douce doivent être conformes aux normes des titres 1, 6, 15, 16, 17, 21, 23 et 27 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870) ou aux normes des articles 25 et 26 de la Partie II, des articles 31 et 33 de la Partie III, des articles 37 à 40 et 42 à 50 de la Partie IV, des Parties V et VI sauf les articles 59, 60, 61, 64, 74 et 80, des articles 99 à 102 de la Partie VII, des articles 103 à 109 et 111 à 119 ainsi qu'au tableau de l'article 120 de la Partie VIII du Règlement sur l'inspection du poisson (C.R.C., c. 802).

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.29. Le matériel d'emballage en contact direct avec les produits d'eau douce doit être neuf, propre et fabriqué spécifiquement pour contenir des aliments.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.30. Les produits d'eau douce non emballés doivent être maintenus à l'abri des manipulations et de toute contamination par le public.

Malgré le premier alinéa, les poissons entiers, éviscérés ou étêtés ou les crustacés ou les mollusques vivants peuvent être manipulés par le public avec des gants en plastique jetables ou des sacs en plastique neufs et fabriqués spécifiquement pour contenir des aliments.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.31. Le bois ou la sciure de bois utilisés pour produire la fumée lors du fumage des produits d'eau douce ne doivent pas:

- 1° provenir d'essences de bois résineux;

2° avoir subi un traitement de préservation chimique ou contenir de la colle, de la peinture, du vernis ou tout autre produit chimique.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.32. À l'établissement de préparation ou à la conserverie de produits d'eau douce, l'eau destinée à la préparation des aliments ou utilisée à cette fin doit être de l'eau potable.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.1.33. Les visiteurs qui accèdent aux locaux de réception, de préparation, d'entreposage ou de conservation d'aliments visés aux paragraphes 1 à 10 et 12 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 1 et 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 1 à 7 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1 ou aux locaux d'entreposage du matériel d'emballage ou de lavage et de désinfection de l'équipement visés aux paragraphes 15 et 17 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1, aux paragraphes 4 et 6 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1 ou aux paragraphes 9 et 11 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1, doivent se conformer aux articles 10.3.1.2 à 10.3.1.6.

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.3.2. — *Opérations relatives aux établissements de préparation de produits d'eau douce*

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.1. Les opérations de l'établissement de préparation doivent s'effectuer selon un cheminement continu sans croisement ni chevauchement des différentes opérations de préparation.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.2. L'abattage de grenouilles et la préparation de cuisses de grenouilles ne peuvent être effectués dans le même établissement de préparation que l'abattage et la préparation des poissons, des crustacés ou des mollusques d'eau douce.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.3. Les opérations de préparation de produits d'eau douce, sauf celles requérant un traitement de chaleur, de fumage, de salage ou de séchage, doivent être effectuées de manière à ce que les produits soient maintenus à une température interne d'au plus 4 °C.

Malgré le premier alinéa, les produits d'eau douce reçus vivants peuvent faire l'objet d'opérations de préparation durant que leur température interne s'abaisse progressivement pour atteindre un niveau d'au plus 4 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.4. Les produits d'eau douce réfrigérés doivent être maintenus à une température interne qui varie de 0 °C à 4 °C.

Les produits d'eau douce congelés doivent être maintenus à une température interne d'au plus -18 °C.

Les semi-conserves de produits d'eau douce doivent être entreposées à une température ambiante d'au plus 10 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.5. Les produits d'eau douce destinés à être entreposés congelés, doivent être à une température interne d'au plus -18 °C préalablement à leur entreposage dans le local ou le compartiment de congélation visé au paragraphe 9 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.6. La congélation des produits d'eau douce préparés doit se faire au moyen d'une technique pouvant abaisser, à -21 °C en 2 heures ou moins, la température au centre d'un bloc de filets non emballés de 25 mm d'épaisseur.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.7. L'expédition des produits d'eau douce doit se faire à partir de l'un des locaux ou des compartiments suivants:

1° un local d'expédition;

2° le local de préparation visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 ou au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1;

3° le local ou le compartiment visé aux paragraphes 6 et 9 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1 ou au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 10.2.3.1.

Dans le cas où l'expédition se fait à partir du local de préparation visé au paragraphe 2 du premier alinéa, elle ne doit pas se faire pendant que des activités de préparation sont exécutées dans ce local.

Malgré le premier alinéa, l'expédition de produits d'eau douce complètement emballés peut se faire à partir du local de réception visé au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.2.1.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.8. L'exploitant de l'établissement de préparation doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations indiquant en caractères indélébiles, pour chaque jour:

1° la nature et la quantité des produits d'eau douce achetés ou reçus;

2° la date de leur achat ou réception;

3° les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas d'entreposage, les nom et adresse de l'entreposeur et le lieu de l'entrepôt;

4° la nature et la quantité des produits d'eau douce vendus ou livrés;

5° la date de leur vente ou livraison;

6° les nom et adresse du destinataire;

7° l'identification de tout code du fabricant utilisé par l'exploitant.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.9. Les registres et les pièces justificatives doivent être remplis lors de chaque achat, réception, vente ou livraison et ces documents doivent être gardés à l'établissement de préparation aux fins d'inspection et conservés pendant au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription qui est portée aux registres ou de la date de rédaction de la pièce justificative.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.10. L'exploitant d'une usine de préparation doit y faire exécuter un contrôle de la qualité conformément aux conditions et modalités de fonctionnement déterminées par le ministre.

Le responsable de ce contrôle, dont les services sont requis par l'exploitant, doit détenir un certificat attestant ses aptitudes à exercer cette fonction et délivré par le ministre.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.11. Les opérations de filetage, de congélation, de cuisson ou de fumage ne doivent pas se faire dans l'atelier d'abattage et d'éviscération.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.2.12. Toute opération pour laquelle un local, une aire ou un équipement est prescrit par les articles 10.2.2.1 ou 10.2.3.1 doit se faire exclusivement dans ce local ou cette aire ou en utilisant cet équipement.

D. 1305-93, a. 28.

§ 10.3.3. — *Opérations relatives aux conserveries de produits d'eau douce*

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.1. Les opérations de la conserverie de produits d'eau douce doivent s'effectuer selon un cheminement continu sans croisement ni chevauchement des différentes opérations de mise en conserve.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.2. Chaque lot de produits d'eau douce mis en conserve doit être identifié avant d'être stérilisé et maintenu ainsi jusqu'à l'entreposage des produits.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.3. Les produits d'eau douce mis en conserve doivent être stérilisés de façon à les rendre exempts de tout microorganisme toxigène.

Le traitement de stérilisation doit être enregistré sur des thermogrammes qui doivent être gardés à la conserverie de produits d'eau douce pendant les 2 années qui suivent la date de l'enregistrement.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.4. Le récipient renfermant des conserves de produits d'eau douce doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement ou trace de fuites.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.5. Les récipients renfermant des conserves de produits d'eau douce doivent porter les inscriptions prévues à l'article 3.3.3, sauf celles du paragraphe *b* du premier alinéa.

Le couvercle métallique de chaque récipient de produits d'eau douce doit porter le code du fabricant.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.6. L'expédition des conserves de produits d'eau douce doit se faire à partir d'un des locaux ou des compartiments suivants:

- 1° un local d'expédition;

2° le local de préparation et de mise en conserve visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1;

3° le local d'entreposage visé au paragraphe 6 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

Dans le cas où l'expédition se fait à partir du local visé au paragraphe 2 du premier alinéa, elle ne doit pas se faire pendant que des activités de préparation ou de mise en conserve de produits d'eau douce sont exécutées dans ce local.

Malgré le premier alinéa, l'expédition de conserves de produits d'eau douce peut se faire à partir du local de réception visé au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.7. Les opérations de mise en conserve de produits d'eau douce sauf celles requérant un traitement de chaleur, de fumage ou de salage, doivent être effectuées de manière à ce que les produits soient maintenus à une température interne d'au plus 4 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.8. Les produits d'eau douce réfrigérés doivent être maintenus à une température interne qui varie de 0 °C à 4 °C.

Les produits d'eau douce congelés doivent être maintenus à une température interne d'au plus -18 °C.

Les semi-conserves de produits d'eau douce doivent être entreposées à une température ambiante d'au plus 10 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.9. Les produits d'eau douce destinés à être entreposés congelés avant leur mise en conserve doivent être à une température interne d'au plus -18 °C préalablement à leur entreposage dans le compartiment de congélation visé au sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 10.2.4.1.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.10. L'exploitant de la conserverie de produits d'eau douce doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations indiquant en caractères indélébiles, pour chaque jour:

1° la nature et la quantité des produits d'eau douce achetés ou reçus;

2° la date de leur achat ou réception;

3° les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas d'entreposage, les nom et adresse de l'entreposeur et le lieu de l'entrepôt;

4° la nature et la quantité des produits d'eau douce vendus ou livrés;

5° la date de leur vente ou livraison;

6° les nom et adresse du destinataire;

7° l'identification du code du fabricant visé au deuxième alinéa de l'article 10.3.3.5.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.11. Les registres et les pièces justificatives doivent être remplis lors de chaque achat, réception, vente ou livraison et ces documents doivent être gardés à la conserverie de produits d'eau douce aux fins d'inspection et conservés pendant au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription qui est portée aux registres ou de la date de rédaction de la pièce justificative.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.12. L'exploitant d'une conserverie de produits d'eau douce doit y faire exécuter un contrôle de la qualité conformément aux conditions et modalités de fonctionnement déterminées par le ministre.

Le responsable de ce contrôle, dont les services sont requis par l'exploitant, doit détenir un certificat attestant ses aptitudes à exercer cette fonction et délivré par le ministre.

D. 1305-93, a. 28.

10.3.3.13. Toute opération pour laquelle un local, une aire ou un équipement est prescrit par l'article 10.2.4.1 doit se faire exclusivement dans ce local ou cette aire ou en utilisant cet équipement.

D. 1305-93, a. 28.

SECTION 10.4

NORMES RELATIVES AUX BATEAUX DE PÊCHE ET AU DÉBARQUEMENT DE PRODUITS D'EAU DOUCE

D. 1305-93, a. 28.

10.4.1. Les produits d'eau douce manipulés et entreposés à bord des bateaux de pêche doivent être exempts de toute contamination.

D. 1305-93, a. 28.

10.4.2. Les locaux, les équipements et le matériel contenant ou venant en contact avec des produits d'eau douce doivent être propres.

D. 1305-93, a. 28.

10.4.3. Les locaux, les équipements et le matériel utilisés pour la manipulation, la préparation ou l'entreposage des produits d'eau douce doivent être lavés et désinfectés à la fin des opérations de la journée ou avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

D. 1305-93, a. 28.

10.4.4. La température interne des produits d'eau douce sans vie détenus à bord doit être abaissée de façon à être maintenue à au plus 4 °C.

D. 1305-93, a. 28.

10.4.5. Les produits d'eau douce doivent dès leur débarquement ou, dans le cas où les opérations de pesée s'effectuent sur le quai, dès la fin de ces opérations, être placés et maintenus dans des bacs de manutention conformes à la norme *Pêches — Contenants — Bacs en matière plastique pour le transport et l'entreposage des produits de la pêche*, BNQ 1620-800, publiée le 12 septembre 1984.

D. 1305-93, a. 28.

10.4.6. La manipulation des produits d'eau douce doit se faire sans utiliser de fourche.

Les produits d'eau douce doivent être protégés contre toute contamination, les intempéries et l'effet des rayons solaires durant leur débarquement et leur détention sur le quai.

D. 1305-93, a. 28.

SECTION 10.5

NORMES SUR L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS D'EAU DOUCE ET LA CONSERVATION DES PRODUITS D'EAU DOUCE VIVANTS

D. 1305-93, a. 28.

10.5.1. Les produits d'eau douce congelés destinés à la consommation humaine et ceux destinés à un autre usage doivent être déjà à une température interne d'au plus -18 °C préalablement à leur entrée à l'entrepôt frigorifique.

La congélation des produits d'eau douce ne doit pas se faire dans l'entrepôt frigorifique.

D. 1305-93, a. 28.

10.5.2. Les produits d'eau douce entreposés dans l'entrepôt frigorifique et destinés à la consommation humaine doivent être emballés ou givrés de façon à ce que les produits soient protégés contre la contamination et la déshydratation.

D. 1305-93, a. 28.

10.5.3. Les produits d'eau douce entreposés dans l'entrepôt frigorifique doivent être regroupés en lots et chaque lot doit porter une étiquette d'entrepôt indiquant la date de réception ainsi que le numéro du lot correspondant aux entrées des registres tenus par l'entreposeur conformément aux articles 2.2.5 et 2.2.6.

D. 1305-93, a. 28.

10.5.4. L'exploitation d'un entrepôt frigorifique utilisé pour la conservation des produits d'eau douce doit se faire conformément aux articles 10.3.1.12, 10.3.1.13, 10.3.1.25 et 10.3.1.29.

D. 1305-93, a. 28.

10.5.5. Les produits d'eau douce destinés à la vente à l'état vivant ou à l'abattage doivent être maintenus vivants jusqu'à leur livraison à l'acheteur ou jusqu'à leur abattage.

D. 1305-93, a. 28.

CHAPITRE 11

PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.1

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

D. 741-2008, a. 15.

11.1.1. Dans le présent chapitre, on entend par:

«crème»: liquide gras obtenu par la séparation des constituants du lait;

«entrepôt»: établissement ou véhicule où sont principalement entreposés des produits laitiers ou des succédanés de produits laitiers;

«étable»: bâtiment servant principalement au logement ou à la traite des animaux destinés à la production laitière;

«fromage à pâte dure»: fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est inférieure à 50%;

«fromage à pâte ferme»: fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est d'au moins 50% mais d'au plus 62%;

«fromage à pâte demi-ferme»: fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est de plus de 62% mais d'au plus 67%;

«fromage à pâte molle»: fromage dont la teneur en humidité rapportée à l'extrait dégraissé est de plus de 67% mais de moins de 80%;

«lait»: sécrétion lactée produite par les glandes mammaires d'un animal domestique tel que la vache, la chèvre ou la brebis et qui est destinée à la consommation humaine;

«lait ou crème cru»: lait ou crème n'ayant pas subi de traitement thermique supérieur à 40 °C;

«lait ou crème non pasteurisé»: lait ou crème ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation;

«lot»: quantité déterminée d'un produit laitier ou d'un succédané de produit laitier ou unité de production identifiée au moyen d'un numéro permettant de les retracer au cours de la préparation ou de la distribution;

«numéro d'identification»: l'identification visée au paragraphe 7 de l'article 2 du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux (chapitre P-42, r. 7);

«préemballé»: déjà emballé à l'usine laitière dans le contenant ou l'emballage destiné à être remis au consommateur;

«stérilité commerciale»: état d'un produit laitier ou d'un succédané de produit laitier qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres procédés, pour le rendre exempt de toute forme viable de micro-organismes, y compris les spores, susceptibles de se développer dans le produit aux températures auxquelles il est destiné à être normalement soumis durant la distribution et l'entreposage;

«substance inhibitrice»: antibiotique, antiseptique ou toute autre substance inhibant la croissance microbienne.

D. 741-2008, a. 15; D. 66-2009, a. 24.

11.1.2. Aux fins du paragraphe a.3 du premier alinéa de l'article 1 de la Loi, le lait est considéré comme l'ingrédient principal dans la préparation d'un aliment selon l'un des critères suivants:

- 1° l'ingrédient principal est du lait;
- 2° l'ingrédient principal est un constituant du lait tel que la matière grasse ou le lactose;
- 3° l'ingrédient principal est un dérivé du lait tel que le fromage ou le beurre.

D. 741-2008, a. 15.

11.1.3. Sont exemptés de l'application du présent chapitre, à l'exception de la section 11.9, et de l'application du paragraphe *k.1* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, les produits laitiers suivants dans lesquels le lait pasteurisé est l'ingrédient principal:

1° les crèmes pâtisseries ainsi que les desserts tels que les blancs-mangers, les sucres à la crème, les poudings au riz ou au tapioca et les gâteaux ou tartes au fromage ou à la crème glacée;

2° les sauces pour accompagner les viandes, les poissons, les légumes ou les pâtes alimentaires;

3° les potages ou les veloutés.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.2

CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATIONS D'UNE FERME LAITIÈRE

D. 741-2008, a. 15.

§ 1. — *Dispositions générales*

D. 741-2008, a. 15.

11.2.1. Outre les conditions prescrites par les articles 3.1 à 3.3 de la Loi, la construction, l'aménagement et les opérations de la ferme laitière doivent s'effectuer conformément aux normes prévues à la présente section.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.2. Le producteur laitier doit disposer d'une étable ainsi que d'une laiterie réservée exclusivement à la conservation et au refroidissement du lait, aux activités de lavage, de désinfection et à l'entreposage des médicaments ainsi que du matériel et de l'équipement utilisé dans la production et la manipulation du lait.

Toutefois, le producteur laitier qui prépare ou refroidit la totalité de sa production laitière dans un délai de 2 heures après la traite dans une usine laitière située sur le même site que la ferme laitière est dispensé de posséder une laiterie. Il doit cependant posséder un local réservé au lavage, à la désinfection et à l'entretien du matériel utilisé lors de la production du lait.

D. 741-2008, a. 15.

§ 2. — *Étable*

D. 741-2008, a. 15.

11.2.3. Les animaux des espèces bovine, caprine ou équine peuvent être logés dans l'étable pourvu qu'ils le soient dans des aires différentes selon leur espèce. Les animaux de l'espèce ovine peuvent également être logés dans l'étable pourvu qu'ils soient gardés dans des locaux séparés des aires dans lesquelles sont logées les autres espèces.

Malgré le premier alinéa et sauf durant la période de traite, les chats et les chiens peuvent accéder à l'étable.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.4. L'étable d'un producteur laitier doit satisfaire aux exigences suivantes:

1° le plancher doit:

- a) être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable;
 - b) être exempt d'eau stagnante;
 - c) être non latté lorsque la traite s'effectue dans l'étable;
- 2° les rampes et les plates-formes doivent être en matériau lavable et imperméable;
- 3° les caniveaux et les passages doivent être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable;
- 4° les mangeoires et les abreuvoirs doivent être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable; ces derniers doivent être alimentés en eau potable;
- 5° elle doit être aménagée et entretenue de manière à empêcher l'entrée, la nidification ou la prolifération d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles;
- 6° elle doit être ventilée de manière à éliminer la condensation et les odeurs susceptibles d'altérer le lait;
- 7° elle doit être munie d'un système d'éclairage artificiel qui fournit, aux endroits de traite, une intensité lumineuse d'au moins 20 décalux au niveau du pis des animaux; ce système d'éclairage doit être pourvu d'un dispositif protecteur empêchant la contamination du lait en cas de bris de celui-ci;
- 8° elle doit comporter des stalles ou des enclos distincts où doivent être logés, le cas échéant, les mâles et les jeunes animaux;
- 9° elle doit comporter, si les animaux ne sont pas attachés, une salle de traite, une aire de traite ou un système de traite robotisé.



Le producteur laitier qui, le 30 juillet 2008, garde des chèvres ou des brebis dans une étable dont le plancher est en terre battue, dispose d'un délai de 5 ans à compter de cette date pour rendre son étable conforme aux normes prescrites par le sous-paragraphe a du paragraphe 1 de l'article 11.2.4. (D. 741-2008, a. 16)

D. 741-2008, a. 15; Erratum, 2008 G.O. 2, 5021.

§ 3. — Salle de traite, aire de traite et système de traite robotisé

D. 741-2008, a. 15.

11.2.5. La salle de traite doit satisfaire aux exigences suivantes:

- 1° le plancher doit:
 - a) être en matériau dur, lisse, lavable et imperméable;
 - b) être conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés;
 - c) permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux, la propagation des odeurs susceptibles d'altérer le lait et la contamination de la salle de traite;
 - d) être non latté;
 - e) être propre et sans accumulation de fumier;
- 2° les rampes et les plates-formes doivent être en matériau lavable et imperméable;
- 3° le plafond, les murs, les portes et les fenêtres doivent être revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

4° les portes, les fenêtres ainsi que toutes les ouvertures qui donnent sur l'extérieur doivent être conçues et entretenues de manière à empêcher l'entrée d'insectes, d'oiseaux, de rongeurs ou d'autres animaux nuisibles;

5° elle doit être pourvue d'un système de distribution d'eau potable courante sous pression, chaude et froide, et de tuyaux et de becs d'arrosage installés et aménagés de manière à permettre le lavage de la salle de traite et de l'équipement; ce système doit être protégé de toute source de contamination;

6° elle doit être ventilée conformément au paragraphe 6 de l'article 11.2.4;

7° elle doit être munie d'un système d'éclairage artificiel conformément au paragraphe 7 de l'article 11.2.4;

8° elle doit être chauffée, le cas échéant, de manière à prévenir le gel.



Le producteur laitier qui, le 30 juillet 2008, possède une laiterie dont le système d'évacuation des eaux usées ne respecte pas les normes prévues au sous-paragraphe c du paragraphe 1 de l'article 11.2.5 dispose d'un délai de 5 ans à compter de cette date pour s'y conformer. (D. 741-2008, a. 17)

D. 741-2008, a. 15.

11.2.6. L'aire de traite doit satisfaire aux exigences mentionnées aux paragraphes 1, 2, 5 à 8 de l'article 11.2.5 ainsi que, le cas échéant, à celles mentionnées aux paragraphes 3 et 4 de cet article, compte tenu des adaptations nécessaires.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.7. Le système de traite robotisé doit être installé dans un local qui satisfait aux exigences mentionnées aux paragraphes 1, 3, 5, 7 et 8 de l'article 11.2.5, compte tenu des adaptations nécessaires, et le bas de l'un des murs doit comporter une ouverture permettant au bras articulé du système de se déployer vers l'extérieur du local pour se placer sous le pis des animaux.

Ce local doit également être muni d'un évier ainsi que de tout le matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains.

La pression d'air à l'intérieur de ce local doit être maintenue supérieure à celle du reste de l'étable au moyen d'un apport continu d'air non contaminé.

Le système de traite robotisé doit être maintenu propre au moyen de cycles automatiques de lavage et de désinfection.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.8. L'aire de traite et le local du système de traite robotisé doivent être séparés du reste de l'étable par une aire d'attente dont le plancher est propre et sans accumulation de fumier.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.9. Seuls les animaux servant à la production laitière peuvent être admis dans la salle ou l'aire de traite ainsi que dans l'aire d'attente. Ils ne doivent toutefois pas avoir accès à cette salle ou à ces aires en dehors de la période où se déroulent les activités de traite.

D. 741-2008, a. 15.

§ 4. — *Laiterie*

D. 741-2008, a. 15.

11.2.10. La laiterie doit être située à une distance d'au moins 30 m de toute source de contamination telle qu'un amas de fumier, une écurie, une porcherie ou une préfosse. Les aires extérieures de circulation de la laiterie doivent être aménagées de manière à y empêcher la circulation d'animaux et être exemptes d'excréments.

Aucun animal ne peut être admis dans la laiterie et toute porte de celle-ci doit être refermée après chaque usage.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.11. La laiterie doit satisfaire aux exigences mentionnées aux paragraphes 1, 3 à 6 et 8 de l'article 11.2.5.

L'entrée d'air de la ventilation visée au paragraphe 6 de l'article 11.2.5 ne doit pas être située près d'une source de contamination.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.12. Outre les exigences mentionnées à l'article 11.2.11, la laiterie doit respecter les normes suivantes:

1° le plafond doit avoir une hauteur suffisante pour permettre l'inspection du réservoir à lait et de son contenu et, le cas échéant, de retirer entièrement la jauge du réservoir afin d'en faire une lecture verticale;

2° si elle comporte un accès à la partie de l'étable réservée au logement des animaux ou à l'aire de traite, elle doit en être séparée par un local ou un corridor d'au moins 3 m de longueur dont les murs, le plafond et le plancher doivent satisfaire aux normes prévues aux paragraphes 1 et 3 de l'article 11.2.5 compte tenu des adaptations nécessaires;

3° elle doit être munie d'un système d'éclairage artificiel qui fournit, à 1 m du plancher, une intensité lumineuse d'au moins 50 décalux; ce système d'éclairage doit être pourvu d'un dispositif protecteur empêchant la contamination du lait en cas de bris de celui-ci;

4° elle doit être munie d'un bassin pour le lavage de l'équipement et un évier pour le lavage des mains; en l'absence d'un tel évier, le bassin doit être constitué de 2 compartiments dont l'un est réservé au lavage de l'équipement et l'autre au lavage des mains; le bassin et, le cas échéant, l'évier doivent être alimentés par le système de distribution d'eau potable visé au paragraphe 5 de l'article 11.2.5 et ils doivent être reliés à un drain situé dans le plancher par un tuyau à siphon; ce système doit être protégé de toute source de contamination;

5° elle doit être équipée du matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains;

6° si elle comporte une salle de toilette, celle-ci doit être située et entretenue de manière à ne pas constituer une source de contamination pour le lait ou pour les équipements et son entrée ne doit pas donner directement sur la laiterie;

7° elle doit comporter des installations exemptes de corrosion ou de pourriture dans lesquelles le matériel et l'équipement utilisés durant les activités de production et de manipulation du lait doivent être rangés de manière à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec le plancher;

8° elle doit comporter une aire ou un compartiment, situé à un endroit qui n'est pas susceptible de contaminer ou d'altérer le lait et qui est réservé au rangement du matériel de lavage et des contenants de détersifs et de désinfectants;

9° elle doit comporter dans l'un de ses murs une ouverture destinée exclusivement, lors de la collecte du lait, au passage du boyau de raccordement de la citerne du véhicule servant au transport du lait et cette ouverture doit être refermée après chaque usage;

10° elle doit être construite et aménagée de manière à ce que les opérations reliées à la collecte du lait puissent s'effectuer dans des conditions hygiéniques, à permettre à l'essayeur d'actionner la pompe de transvasement du lait et à surveiller les opérations à partir de l'intérieur de celle-ci;

11° elle doit être dotée d'installations destinées à permettre le raccordement du boyau de la citerne au réservoir à lait de manière à ce que le boyau reste propre.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.13. Le producteur laitier doit afficher bien en vue à l'intérieur de la laiterie ou dans le local visé au deuxième alinéa de l'article 11.2.2 les procédures de lavage et de désinfection recommandées par le fabricant des équipements et des produits utilisés et il doit s'assurer qu'elles sont respectées.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.14. La laiterie doit comporter un réservoir destiné exclusivement à la conservation et au refroidissement du lait qui doit être accessible pour les opérations d'inspection, de lavage, de désinfection, de jaugeage ou de mesurage et de collecte du lait. La partie de ce réservoir qui ne comporte pas de trappe d'accès, de prise d'air ou de tuyaux à l'intérieur desquels circule du lait peut être située à l'extérieur de la laiterie.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.15. Le réservoir à lait doit:

1° être muni d'un agitateur permettant de rétablir l'homogénéité du lait sans faire appel à un système d'agitation à l'air;

2° être muni d'une jauge ou d'un tube de mesurage ainsi que d'une table d'étalonnage permettant de lire et d'établir avec exactitude le volume du lait qu'il contient; les numéros de série du réservoir à lait, de la jauge et de la table d'étalonnage doivent être identiques;

3° avoir une capacité lui permettant de recevoir la quantité maximale de lait produit par le troupeau durant au moins 60 heures;

4° être conçu pour refroidir et maintenir le lait à sa température de conservation prévue à l'article 1.4.1;

5° être muni d'un thermomètre en état de fonctionnement, pourvu d'une échelle de graduation de 0 °C à 50 °C avec une précision de 1 °C et placé dans un endroit permettant de le lire;

6° être équipé d'un bouchon à la sortie.

Le lait provenant d'une autre espèce laitière que la vache peut être conservé et refroidi dans des installations autres que le réservoir. Toutefois, ces installations doivent, en plus d'être accessibles pour les opérations d'inspection, de manutention, de lavage et de désinfection, être conformes aux normes prévues aux paragraphes 4 et 5 du premier alinéa.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.16. La chambre de réception destinée à séparer l'air et le lait doit être située dans la laiterie ou dans tout autre endroit où elle est protégée en tout temps de toute source de contamination. En outre, elle doit être située de manière à permettre son entretien dans des conditions hygiéniques.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.17. Le compresseur frigorifique qui n'est pas intégré au réservoir à lait, la pompe à vide du système de traite et la pompe à eau ne doivent pas être installés dans la laiterie.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.18. Le local visé au deuxième alinéa de l'article 11.2.2 doit, compte tenu des adaptations nécessaires, satisfaire aux exigences prévues aux paragraphes 1, 3 à 6 et 8 de l'article 11.2.5 ainsi qu'à celles des paragraphes 2 à 8 de l'article 11.2.12. De plus, la pompe à vide du système de traite et la pompe à eau ne doivent pas être installées dans ce local.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.19. La fosse ou toute autre installation destinée à recueillir les eaux de lavage ne doit pas être située à l'intérieur ou sous la laiterie, sous le local visé au deuxième alinéa de l'article 11.2.2, sous la salle ou l'aire de traite ni sous le local ou le corridor séparant la laiterie de l'étable.

Malgré le premier alinéa, le producteur laitier qui, le 30 juillet 2008, possède une fosse ou une installation qui n'est pas conforme au premier alinéa est dispensé de la déplacer, si celle-ci est fermée hermétiquement. Toutefois, cette fosse ou cette installation doit être déplacée de manière à satisfaire à cette norme si des rénovations majeures du plancher sont entreprises.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.20. Le producteur laitier doit aviser, par écrit, une personne autorisée au moins 30 jours avant la date du début des travaux de réaménagement de la ferme laitière ou de construction d'un nouveau bâtiment.

D. 741-2008, a. 15.

§ 5. — *Normes applicables à la traite*

D. 741-2008, a. 15.

11.2.21. Le producteur laitier doit utiliser un équipement de traite et de conservation du lait propre à chaque espèce laitière. Toutefois, le même équipement de traite peut être utilisé pour les chèvres et les brebis pourvu qu'il soit lavé et désinfecté après chaque utilisation.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.22. La traite effectuée ailleurs que dans une salle de traite ne doit pas se faire lors du changement ou du remuement des litières ou lors de la distribution des fourrages.

Lorsque la stabulation libre est pratiquée, l'enlèvement quotidien du fumier n'est pas nécessaire. Toutefois, les litières doivent être aménagées de manière à procurer aux animaux une aire de repos propre et sèche.

Lorsque la stabulation entravée est pratiquée et que la traite n'est pas effectuée dans une salle ou une aire de traite, le fumier doit être enlevé quotidiennement.

Le fumier de brebis doit être éliminé de manière à ne pas contaminer les aires ou les locaux dans lesquels se trouvent les autres animaux laitiers.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.23. Le préposé à la traite doit porter des vêtements propres. En outre, il doit se laver et se désinfecter les mains et les assécher avec une serviette à usage unique de manière à avoir constamment les mains propres durant les activités de traite.

Avant la traite, ce préposé doit:

1° s'assurer que les flancs, les cuisses, la queue, le ventre et le pis de chaque animal sont propres;

2° recueillir dans un récipient réservé à cet usage le lait des premiers jets de chaque trayon et en vérifier l'aspect avant de le jeter;

3° laver et désinfecter les trayons avec une serviette, les assécher avec une autre serviette, lesquelles ne doivent pas être utilisées pour plus d'un animal lors de la même période de traite.

Si la traite s'effectue au moyen d'un système de traite robotisé, le préposé doit s'assurer de la propreté de l'animal. Ce système doit laver et désinfecter les trayons en plus de jeter le lait des premiers jets.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.24. Immédiatement après la traite, le préposé doit:

1° désinfecter les trayons au moyen d'une pulvérisation de solution désinfectante ou d'un bain de trayons;

2° rapporter les équipements mobiles dans la laiterie, les laver et les y entreposer;

3° protéger les équipements fixes de toute source de contamination.

Si la traite est effectuée au moyen d'un système de traite robotisé, les trayons doivent être désinfectés conformément au paragraphe 1 du premier alinéa.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.25. Le lait recueilli lors de la traite doit être porté et maintenu, jusqu'à sa collecte, à sa température de conservation prévue à l'article 1.4.1, selon le processus suivant:

1° 1 heure après la fin de chaque premier déversement du lait dans le réservoir à lait ou dans les autres installations visées au deuxième alinéa de l'article 11.2.15, la température du lait ne doit pas dépasser 10 °C;

2° 2 heures après le premier déversement, la température du lait doit être supérieure à 0 °C sans toutefois dépasser 4 °C;

3° durant chaque déversement subséquent, la température du lait ne peut dépasser 10 °C;

4° 1 heure après chaque déversement subséquent, la température du lait doit être supérieure à 0 °C sans toutefois dépasser 4 °C.

Le processus décrit au premier alinéa ne s'applique toutefois pas si le lait est préparé dans un délai de 2 heures après la traite dans une usine laitière située sur le même site que la ferme laitière où il a été recueilli.

Le lait de brebis peut être congelé après avoir été refroidi conformément au premier alinéa. Sa température interne ne doit pas dépasser -18 °C dans un délai maximum de 36 heures après la traite et il doit être maintenu à cette température jusqu'à sa préparation.

Le producteur laitier doit relever quotidiennement la température du lait. S'il s'agit de lait de vache, il doit l'enregistrer au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent. Tout relevé de température doit être conservé dans un registre durant une période d'un an à compter de la date de la dernière inscription.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.26. Les surfaces du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec le lait doivent satisfaire aux normes prévues à l'article 2.1.4.

Le matériel et l'équipement ne doivent servir qu'aux opérations de production et de collecte du lait.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.27. Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec le lait doivent être:

- 1° lavés immédiatement après leur utilisation ou à chaque fois qu'ils sont contaminés;
- 2° maintenus au sec et entreposés à l'abri de toute source de contamination après chaque utilisation;
- 3° désinfectés avant d'être réutilisés.

D. 741-2008, a. 15.

§ 6. — *Traitements et aliments destinés aux animaux laitiers*

D. 741-2008, a. 15.

11.2.28. Les animaux dont le lait est destiné à la consommation humaine doivent être exempts de maladie ou de germe de maladie transmissible par le lait.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.29. Seuls les médicaments, les drogues et les produits autorisés à être vendus pour des animaux en vertu de la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9) ou de la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, c. 28) peuvent être administrés à un animal laitier. Ces médicaments, ces drogues et ces produits doivent être administrés selon l'ordonnance d'un médecin vétérinaire et, s'il s'agit de médicaments dont la vente est autorisée sans ordonnance, ils doivent être administrés selon les instructions du fabricant inscrites sur l'étiquette.

Les médicaments, les drogues et les produits visés au premier alinéa doivent être conservés selon les instructions du fabricant et de manière à éviter la contamination du lait, du matériel et des équipements. S'ils sont conservés dans la laiterie, ils doivent être entreposés dans une armoire. Ceux destinés aux animaux en lactation doivent être séparés des autres médicaments, drogues et produits.

Les médicaments, les drogues et les produits qui sont périmés ne doivent toutefois pas être conservés dans la laiterie.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.30. Tout contenant de médicaments, de drogues et de produits visés à l'article 11.2.29 doit porter des inscriptions permettant d'identifier son contenu.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.31. Le producteur laitier doit marquer, jusqu'à la fin du délai d'attente, chaque animal laitier auquel un médicament, une drogue ou un produit visé à l'article 11.2.29 est administré et il doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

1° le numéro d'identification de l'animal si ce dernier est identifié en vertu du Règlement sur l'identification et la traçabilité de certains animaux (chapitre P-42, r. 7) ou tout autre indicatif utilisé par le producteur laitier;

2° le nom du médicament, de la drogue ou du produit utilisé;

3° le numéro de l'ordonnance du médecin vétérinaire;

4° les dates de début et de fin du traitement;

- 5° le délai d'attente;
- 6° la date de la réintroduction du lait dans le réservoir;
- 7° le nom de la personne qui a administré le médicament, la drogue ou le produit.

Les renseignements inscrits dans le registre doivent être conservés à la ferme laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription. En outre, s'il s'agit d'un médicament nécessitant une ordonnance, celle-ci doit être conservée dans le registre durant la même période.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.32. Les aliments destinés aux animaux laitiers doivent être gardés à l'abri de toute source de contamination.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.33. Le producteur laitier doit modifier la couleur du lait destiné à la consommation animale au moyen d'un colorant alimentaire visé au titre 6 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870).

D. 741-2008, a. 15.

§ 7. — *Agents nettoyants, désinfectants et pesticides*

D. 741-2008, a. 15.

11.2.34. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui n'est pas autorisé par l'article 2.2.3.3.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.35. Les pesticides et les autres moyens de lutte contre les animaux ou les organismes nuisibles doivent être entreposés dans un compartiment fermé situé à l'extérieur de la laiterie, sauf ceux dont le contenant d'origine indique qu'ils peuvent être entreposés dans des endroits où il y a des aliments. Dans ce cas, ceux-ci doivent cependant être utilisés et entreposés de manière à ne pas contaminer le lait ou les surfaces du matériel et des équipements qui entrent en contact avec le lait.

D. 741-2008, a. 15.

11.2.36. Tout contenant d'agent nettoyant, de désinfectant et de pesticide doit porter des inscriptions permettant d'identifier son contenu.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.3

QUALITÉ DU LAIT ET DE LA CRÈME CRUS

D. 741-2008, a. 15.

11.3.1. Le lait et la crème crus doivent être exempts:

- 1° de sang, de particules ou de corps étrangers;
- 2° de colostrum;
- 3° de coagulation;

4° de substances chimiques ou étrangères;

5° d'odeurs susceptibles de l'altérer.

D. 741-2008, a. 15; D. 477-2010, a. 19.

11.3.2. Le lait et la crème crus ne doivent contenir aucune toxine d'origine microbienne. Ils doivent en outre être conformes aux normes prévues à l'annexe 11.A.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.4

COLLECTE ET TRANSPORT DU LAIT

D. 741-2008, a. 15.

§ 1. — *Collecte du lait*

D. 741-2008, a. 15.

11.4.1. Lors de la collecte du lait à la ferme laitière, l'essayeur doit:

1° accepter ou refuser le lait en fonction de sa température et, conformément à l'article 11.3.1, de son aspect et de son odeur;

2° déterminer le volume du lait contenu dans le réservoir;

3° prélever, mensuellement, de façon aseptique et avant le début du transvasement dans la citerne du véhicule servant au transport du lait, un échantillon d'au moins 30 ml représentatif du lait contenu dans le réservoir à partir du lait rendu homogène à la suite d'une agitation d'au moins 5 minutes;

4° s'il s'agit de lait de vache ou de lait de chèvre, prélever un échantillon représentatif d'au moins 30 et d'au plus 50 ml du lait contenu dans le réservoir au moyen de l'échantillonneur mécanique de la citerne du véhicule servant au transport du lait ou, en cas d'impossibilité d'utiliser l'échantillonneur mécanique, directement dans le réservoir, avant le début du transvasement dans la citerne du véhicule, à partir du lait rendu homogène par une agitation d'au moins 5 minutes;

5° rincer à l'eau froide ou tiède les surfaces intérieures du réservoir après le transvasement du lait dans la citerne du véhicule et laisser les lieux dans le même état de propreté qu'à son arrivée.

Pour être représentatif, un échantillon visé au paragraphe 4 du premier alinéa doit être au moins équivalent à une prise d'échantillon par 80 litres de lait pompé lors de la collecte à la ferme. Si l'échantillon doit être récupéré dans un contenant intermédiaire à partir de l'échantillonneur mécanique, l'essayeur doit agiter ce contenant afin d'en assurer l'homogénéité avant de transférer le volume requis vers le contenant final identifié et scellé.

Lorsque le lait d'une autre espèce laitière que la vache est livré en contenants à l'usine, l'essayeur doit:

1° l'accepter ou le refuser conformément au paragraphe 1 du premier alinéa;

2° prélever mensuellement, de façon aseptique, un échantillon de lait dans le bassin de réception de l'usine à partir d'un mélange homogène de lait ne devant contenir que du lait d'une seule livraison d'un même producteur laitier.

Tous les échantillons prélevés doivent être conservés à une température qui doit être supérieure à 0 °C sans toutefois dépasser 4 °C jusqu'au moment de leur analyse et doivent être expédiés au laboratoire du ministre

ou à tout autre laboratoire désigné par celui-ci. Tout contenant de l'échantillon doit être hermétiquement fermé et scellé par un bouchon à ouverture et fermeture unique et porter, en caractères indélébiles, le numéro du producteur laitier et le cas échéant, le code à barres correspondant.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.2. La détermination du volume du lait visé au paragraphe 2 du premier alinéa de l'article 11.4.1 doit se faire à l'aide d'une jauge ou d'un tube de mesurage selon le cas.

Si le réservoir est muni d'une jauge, l'essayeur doit procéder aux opérations suivantes:

- 1° s'assurer que la jauge est sèche, propre et droite;
- 2° plonger la jauge dans le réservoir à lait dont le contenu est au repos jusqu'à ce que le siège appuie sur le support;
- 3° retirer immédiatement la jauge et identifier la graduation supérieure en contact avec le lait;
- 4° répéter ces opérations jusqu'à l'obtention de 2 lectures identiques.

Si le réservoir est muni d'un tube de mesurage, l'essayeur doit procéder aux opérations suivantes:

- 1° s'assurer que le tube de mesurage est propre et permet une lecture facile de l'échelle de graduation;
- 2° ouvrir la valve de retenue au bas du tube pour permettre la remontée lente du lait;
- 3° identifier la graduation supérieure équivalente au niveau du bas du ménisque en contact avec le lait.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.3. L'essayeur dresse sur place un bordereau identifié au moyen du numéro attribué au producteur laitier par l'office de producteurs chargé de l'application du plan conjoint de mise en marché du lait établi en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1) ou, en l'absence de plan conjoint, ses nom et adresse ou tout autre numéro permettant de l'identifier, sur lequel il inscrit les renseignements suivants:

- 1° la date et l'heure du transvasement du lait dans la citerne;
- 2° la température du lait, la lecture de la graduation de la jauge ou du tube de mesurage du réservoir à lait et le volume du lait déterminé selon la table d'étalonnage;
- 3° son numéro de permis d'essayeur;
- 4° le motif du refus du lait, le cas échéant.

L'essayeur doit immédiatement délivrer ce bordereau au producteur laitier après avoir attesté l'exactitude des renseignements inscrits. Il doit par la suite remettre une copie de ce bordereau à l'exploitant de l'usine laitière et à l'office de producteurs visé au premier alinéa.

Ceux-ci doivent conserver, à leur établissement, leur copie respective durant une période d'au moins 24 mois à compter de la date du transvasement visée au paragraphe 1 du premier alinéa.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.4. Lors de la collecte du lait, l'essayeur doit se conformer aux exigences prévues aux paragraphes 1 et 2 du troisième alinéa de l'article 2.2.3. Il doit en outre s'assurer que la porte de la laiterie est maintenue fermée.

D. 741-2008, a. 15.

§ 2. — *Transport du lait*

D. 741-2008, a. 15.

11.4.5. Nul ne peut transporter de la ferme à une usine laitière du lait qui a été refusé par l'essayeur.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.6. La citerne du véhicule servant au transport du lait ne doit pas être utilisée pour transporter d'autres produits, sauf s'il s'agit de produits destinés à la consommation humaine qui ne sont pas susceptibles d'altérer le lait.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.7. Toute citerne utilisée pour le transport du lait doit:

1° être pourvue d'une trappe d'accès étanche dont l'abattant en acier inoxydable est protégé de la poussière par un couvercle extérieur en matériau dur, lisse, lavable, imperméable et à l'épreuve de la corrosion;

2° être pourvue d'un compartiment conçu et utilisé de manière à protéger de toute source de contamination l'équipement utilisé pour l'échantillonnage et le transvasement du lait ainsi que les échantillons de lait;

3° être équipée d'un système automatique de lavage et de désinfection par circulation d'eau;

4° être construite de manière à prévenir toute ondulation des parois et à permettre une vidange complète de celle-ci;

5° être munie d'un échantillonneur mécanique du lait; celui-ci doit être maintenu à une température d'au moins 2 °C; la citerne doit également être munie des équipements permettant la collecte manuelle des échantillons.

Si la citerne du véhicule n'est utilisée que pour le transport du lait provenant d'une autre espèce laitière que la vache ou la chèvre, il n'est pas requis que celle-ci satisfasse aux exigences du paragraphe 5 du premier alinéa.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.8. Les parois internes et externes ainsi que les soudures et les autres joints de la citerne doivent être:

1° lisses, lavables, imperméables, à l'épreuve de la corrosion et exempts de cavités ou de fissures;

2° conçus de manière à protéger le lait de toute source de contamination;

3° non toxiques et résistants aux opérations de lavage et de désinfection;

4° inaltérables par le lait et les autres produits alimentaires visés à l'article 11.4.6 et être fabriqués de manière à ne pas les altérer.

La paroi interne de la citerne doit être en acier inoxydable.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.9. Le boyau, la pompe et tout l'équipement qui entrent en contact avec le lait ou les autres produits alimentaires visés à l'article 11.4.6 doivent être:

- 1° lisses, lavables, imperméables, à l'épreuve de la corrosion et exempts de cavités ou de fissures;
- 2° non toxiques et résistants aux opérations de lavage et de désinfection;
- 3° inaltérables par le lait et fabriqués de manière à ne pas les altérer;
- 4° protégés de toute source de contamination.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.10. Toute citerne utilisée pour le transport de lait, ses équipements ainsi que les soudures et autres joints doivent être construits ou faits selon les normes prescrites par The International Association of Food Industry Suppliers (IAFIS), The International Association for Food Protection (IAFP), The United States Public Health Service (USPHS), The Dairy Industry Committee (DIC) et The United States Department of Agriculture-Dairy Programs (USDA) sous le titre de 3-A Sanitary Standards for Stainless Steel Automotive Transportation Tanks for Bulk Delivery and Farm Pick-up Service, Number 05-15 telles que publiées dans The Dairy Food and Environmental Sanitation, du mois de décembre 2002 (vol. 22, no 12).

D. 741-2008, a. 15.

11.4.11. Tout véhicule servant au transport du lait en contenants doit être aménagé de manière à protéger le lait ainsi que les contenants de toute source de contamination. Il doit en outre être conçu de manière à empêcher la température du lait de dépasser 4 °C jusqu'à sa livraison à l'usine laitière.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.12. Le transporteur doit faire vérifier toute nouvelle citerne utilisée pour la collecte du lait par une personne autorisée.

Cette personne appose un certificat attestant, le cas échéant, que la citerne est conforme aux normes prescrites par le présent règlement.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.13. La citerne du véhicule servant au transport des produits laitiers et ses équipements doivent être lavés et désinfectés après le dernier déchargement complet de la journée à l'usine laitière ou, si le lait contenu dans la citerne n'a pu être déchargé le jour même de sa collecte, après le premier déchargement complet de la journée suivante à l'usine laitière. La citerne et ses équipements doivent de plus être lavés et désinfectés après le déchargement des autres produits alimentaires visés à l'article 11.4.6.

L'exploitant de l'usine laitière doit, à cette fin, mettre gratuitement à la disposition de l'essayeur ou de toute autre personne qui procède à la collecte du lait, un local, l'équipement et le matériel nécessaires aux opérations de lavage et de désinfection. Il doit en outre s'assurer que les contenants servant au transport du lait sont lavés et désinfectés après leur utilisation.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.14. Après la collecte, le lait doit être transvasé:

- 1° soit dans un bassin de réception d'une usine laitière;

2° soit dans une citerne ou un silo situé sur le site d'une usine laitière ou sur celui d'un poste de transfert qui est aménagé et entretenu de manière à ce que les opérations de transvasement s'effectuent dans des conditions hygiéniques.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.15. Pour l'application des articles 11.4.13 et 11.4.14, l'usine laitière ne comprend pas un véhicule.

D. 741-2008, a. 15.

11.4.16. L'article 11.4.6, les paragraphes 1 à 4 de l'article 11.4.7, les articles 11.4.8 à 11.4.13 s'appliquent également dans le cas d'un véhicule servant au transport du lait d'une usine laitière à une autre ou d'un poste de transfert visé au paragraphe 2 de l'article 11.4.14 à une usine laitière.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.5

CONSTRUCTION, AMÉNAGEMENT ET OPÉRATIONS DES USINES LAITIÈRES

D. 741-2008, a. 15.

§ 1. — *Construction et aménagement*

D. 741-2008, a. 15.

11.5.1. Outre les conditions prévues aux articles 3.1 à 3.3 de la Loi et aux chapitres 1 et 2 du présent règlement, la construction, l'aménagement et les opérations d'une l'usine laitière doivent s'effectuer conformément aux normes prévues à la présente section.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.2. Une usine laitière doit être située à une distance d'au moins 30 m de toute source de contamination pour les produits.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.3. Une usine laitière doit comporter:

- 1° sauf dans les cas prévus à l'article 11.5.4, un local de réception du lait:
 - a) aménagé de manière à ce que les opérations puissent s'effectuer dans des conditions hygiéniques;
 - b) équipé d'un système automatique de lavage par circulation d'eau pour la citerne du véhicule servant au transport du lait ainsi que d'installations de lavage pour le matériel et l'équipement utilisés lors de la collecte et de la réception du lait;
 - c) comportant une aire où les échantillons de lait prélevés doivent être entreposés à une température supérieure à 0 °C sans toutefois dépasser 4 °C et manipulés dans des conditions hygiéniques;
- 2° un local réservé à l'entreposage des contenants de lait cru, le cas échéant;
- 3° des locaux de préparation dont l'entrée ne donne pas directement sur le local à déchets ou sur la salle de toilette;
- 4° un local ou une installation frigorifique;

5° un local ou une aire de réception des ingrédients et du matériel d'emballage et d'expédition des produits finis;

6° un local d'entreposage comportant une aire réservée aux produits et aux ingrédients et une aire réservée au matériel d'emballage;

7° un compartiment ou un local à déchets muni d'une porte qui ouvre sur l'extérieur;

8° si l'exploitant de l'usine laitière a des employés, des vestiaires et une salle de toilette dont l'entrée ne donne pas directement sur les locaux de préparation et d'entreposage des produits laitiers;

9° un local ou un compartiment fermé où sont entreposés le matériel de lavage et les contenants d'agents nettoyeurs et de désinfectants;

10° un local ou un compartiment fermé où sont entreposés les pesticides et les autres moyens de lutte contre les animaux et les organismes nuisibles;

11° un local réservé aux appareils de chauffage, aux compresseurs et aux panneaux de distribution électrique dans lequel une aire est réservée à la réparation et à l'entretien mécanique de l'équipement.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.4. Le local de réception visé au paragraphe 1 de l'article 11.5.3 n'est pas requis dans les cas suivants:

1° l'usine laitière ne reçoit aucune livraison de lait par la citerne d'un véhicule servant au transport du lait;

2° il ne s'effectue qu'un transvasement partiel de lait contenu dans la citerne du véhicule servant à la collecte du lait dans les installations de l'usine laitière soit un volume inférieur à 50% du volume contenu dans la citerne ou un volume maximal de 17 000 litres;

3° l'usine laitière reçoit uniquement du lait dans des contenants;

4° l'exploitant de l'usine laitière a, conformément au deuxième alinéa de l'article 11.4.13, mis à la disposition de l'essayeur ou de toute autre personne qui procède à la collecte du lait, un local, l'équipement et le matériel nécessaires aux opérations de lavage et de désinfection de la citerne du véhicule servant au transport du lait et de ses équipements.

Dans les cas visés aux paragraphes 2 à 4 du premier alinéa, l'usine laitière doit toutefois comporter une aire extérieure de réception du lait dont le sol est recouvert d'un matériau dur et imperméable et munie d'un drain. Elle doit également comporter l'aire de manipulation des échantillons visée au sous-paragraphe c du paragraphe 1 de l'article 11.5.3.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.5. L'usine laitière doit satisfaire aux exigences suivantes outre celles prévues aux articles 2.1.2 à 2.1.5:

1° le plancher doit:

a) être conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés;

b) permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux, la propagation des odeurs susceptibles d'altérer les produits et la contamination de l'usine laitière;

2° le plafond, les murs, les portes et les fenêtres doivent être revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

3° les installations situées en hauteur dans les locaux de préparation telles que les passerelles et la canalisation doivent être revêtues d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable;

4° les locaux et les aires de préparation doivent être pourvus des installations et du matériel nécessaires pour le lavage, le séchage hygiénique et la désinfection des mains; ces installations doivent être accessibles et alimentées en eau potable courante sous pression, chaude et froide;

5° être pourvue d'un système de distribution d'eau potable courante sous pression, chaude et froide, qui doit être protégé de toute source de contamination et qui doit comporter un système de filtration pour éliminer les sédiments de l'eau potable utilisée pour la préparation des produits laitiers;

6° disposer de tuyaux et de becs d'arrosage afin de permettre le lavage des locaux et des installations;

7° être pourvue d'un système d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées; ce système doit être conçu selon le mode séparatif et il doit comporter un regard de visite, des chasses d'eau, des bouches siphonides, des grilles de protection et un intercepteur de solides; la canalisation des drains des salles de toilette doit être indépendante de celle des autres installations jusqu'à la sortie de l'usine;

8° être pourvue d'un système de ventilation permettant le renouvellement constant de l'air ainsi que l'évacuation des vapeurs, de la condensation et des odeurs susceptibles d'altérer ou de contaminer les produits laitiers.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.6. La salle de toilette d'une usine laitière doit être pourvue d'eau potable courante sous pression, chaude et froide, et du matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiénique des mains.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.7. L'exploitant d'une usine laitière doit aviser, par écrit, une personne autorisée au moins 30 jours avant la date du début des travaux de réaménagement de l'usine laitière ou de construction d'un nouveau bâtiment.

D. 741-2008, a. 15.

§ 2. — *Opérations*

D. 741-2008, a. 15.

11.5.8. Outre les exigences prévues par les articles 2.2.3, 2.2.3.1 et 2.2.3.2, toute personne affectée à la préparation ou à la manipulation de produits laitiers, d'ingrédients ou du matériel d'emballage doit:

1° porter des vêtements de couleur claire permettant d'y déceler la saleté et sans aucune poche au-dessus de la taille; ces vêtements doivent être utilisés exclusivement pour le travail à l'usine laitière;

2° se changer ou revêtir un survêtement et désinfecter ses chaussures chaque fois qu'il y a risque de contamination des produits;

3° s'abstenir de consommer de la gomme à mâcher.

Toute autre personne qui pénètre dans les aires ou les locaux de réception, de préparation, de lavage et d'entreposage doit, en plus de revêtir le survêtement mis à sa disposition par l'exploitant de l'usine laitière, se conformer aux exigences prévues aux paragraphes 1, 2 et 5 du troisième alinéa de l'article 2.2.3 et à l'article 2.2.3.1.

D. 741-2008, a. 15; D. 477-2010, a. 20.

11.5.9. La vapeur introduite dans les produits laitiers ou qui entre directement en contact avec les surfaces du matériel et de l'équipement qui servent à leur préparation doit être produite à partir d'eau potable et ne doit pas être contaminée.

L'air utilisé dans les procédés de préparation des produits laitiers ne doit pas être contaminé.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.10. Les surfaces du matériel et des équipements qui entrent en contact avec les produits laitiers doivent satisfaire aux normes prévues à l'article 2.1.4.

Les portes de tous les locaux doivent être refermées après chaque usage.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.11. Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec les produits doivent être:

- 1° lavés après leur utilisation ou chaque fois qu'ils sont contaminés;
- 2° maintenus au sec et entreposés à l'abri de toute source de contamination;
- 3° désinfectés immédiatement avant leur utilisation:

Le récurage des surfaces du matériel et de l'équipement doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non-métallique.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.12. L'élimination des déchets doit se faire de manière à ne pas contaminer les produits, les locaux, le matériel et l'équipement ou les abords de l'usine laitière et elle ne doit pas être susceptible de contaminer l'eau potable.

Outre les normes prévues au deuxième alinéa de l'article 2.1.3.3, les récipients à déchets doivent être munis d'un couvercle permettant une fermeture hermétique et être fabriqués en matériau lavable et inaltérable par les déchets ou les produits de lavage. Ces récipients doivent être transportés au local ou au compartiment à déchets à la fin des opérations de la journée ou dès qu'ils sont remplis.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.13. Tout agent nettoyant, désinfectant, pesticide et autre moyen de lutte contre les animaux et les organismes nuisibles doivent être entreposés dans un local, un compartiment fermé ou un espace réservé à cette fin. Ce compartiment ou cet espace doit être situé à l'extérieur des locaux de préparation des produits laitiers. Tout contenant d'agent nettoyant, de désinfectant, de pesticide et d'autres moyens de lutte doivent porter des inscriptions permettant d'identifier leur contenu.

Malgré le premier alinéa, s'il est nécessaire d'utiliser quotidiennement une portion d'agent nettoyant ou de désinfectant, des contenants identifiés de cette portion peuvent être entreposés à l'intérieur des locaux de préparation dans un compartiment fermé de manière à ne pas contaminer les produits laitiers ainsi que le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec eux.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.14. Il est interdit d'utiliser tout contenant ou matériau d'emballage qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site, à l'adresse <http://www.inspection.gc.ca>

D. 741-2008, a. 15.

11.5.15. L'affinage des fromages doit se faire dans une usine laitière.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.16. Si la température est enregistrée au moyen d'un thermographe visé au deuxième alinéa de l'article 2.1.3.2 ou de tout autre appareil équivalent, chaque diagramme doit être utilisé de manière à ce que les courbes ne se chevauchent pas.

La température de tout local et de toute installation frigorifique doit être relevée ou enregistrée quotidiennement sur un diagramme et être conservée dans un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

- 1° le nom de la personne responsable de la surveillance du local ou de l'installation;
- 2° le local ou l'installation frigorifique où la température a été relevée ou enregistrée;
- 3° la date du relevé.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.17. L'exploitant d'une usine laitière doit tenir à jour, pour chaque ingrédient qu'il achète ou reçoit, un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

- 1° la dénomination de l'ingrédient acheté ou reçu;
- 2° la quantité ou le poids exact;
- 3° la date de sa réception;
- 4° le numéro de lot ou, dans le cas du lait cru, le numéro attribué au producteur laitier par l'office de producteurs chargé de l'application du plan conjoint de mise en marché du lait établi en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1) ou, en l'absence de plan conjoint, ses nom et adresse ou tout autre numéro permettant de l'identifier;
- 5° pour un ingrédient autre que le lait, les nom, adresse et numéro de téléphone du fournisseur.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.18. L'exploitant d'une usine laitière doit tenir à jour, pour chaque produit laitier qu'il prépare, un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

- 1° la dénomination du produit laitier préparé;
- 2° la date de sa préparation;
- 3° la quantité ou le poids exact de chaque ingrédient utilisé;
- 4° le numéro de lot de chaque ingrédient ou, dans le cas du lait cru, le numéro attribué au producteur laitier par l'office de producteurs chargé de l'application du plan conjoint de mise en marché du lait établi en vertu de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1) ou, en l'absence de plan conjoint, ses nom et adresse ou tout autre numéro permettant de l'identifier;
- 5° le numéro de lot du produit laitier préparé;
- 6° la quantité ou le poids exact des produits laitiers préparés pour chaque lot.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.19. L'exploitant d'une usine laitière doit tenir à jour un registre des produits laitiers qu'il expédie ou livre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

- 1° la dénomination du produit laitier expédié ou livré;
- 2° la quantité ou le poids exact;
- 3° le cas échéant, les nom, adresse et numéro de téléphone du fournisseur de tout produit laitier déjà préparé;
- 4° la date d'expédition ou de livraison;
- 5° les nom, adresse et numéro de téléphone du destinataire et le cas échéant, l'adresse du lieu où sont entreposés les produits laitiers.

En outre, cet exploitant doit prendre les mesures nécessaires permettant de retirer ou de rappeler, conformément à l'article 3.4 de la Loi, tout produit laitier qui est impropre à la consommation humaine, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée ou dont l'absence d'information ou l'information apparaissant sur le produit ou son emballage n'en permet pas la consommation sécuritaire.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.20. Les factures et autres pièces justificatives peuvent tenir lieu de registre à la condition de contenir les mêmes renseignements que ceux requis aux articles 11.5.17 à 11.5.19.

Les registres doivent être conservés par ordre chronologique pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription. Il en est de même pour les factures et les autres pièces justificatives qui doivent être conservées pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur production ou de leur réception.

S'il s'agit d'un produit laitier qui peut être conservé au-delà de ce délai, la période de conservation des registres, des factures et autres pièces justificatives est portée à 24 mois.

Les registres, factures et autres pièces justificatives doivent être lisiblement écrits et être disponibles sur les lieux de l'exploitation. Ils doivent être présentés sur demande d'une personne autorisée.

D. 741-2008, a. 15.

11.5.21. Les dispositions de la présente section s'appliquent, à l'exception de celles des articles 11.5.3, 11.5.4, 11.5.9, 11.5.10, 11.5.11, 11.5.17 et 11.5.18, compte tenu des adaptations nécessaires, à un entrepôt de produits laitiers.

Pour l'application de la présente section, une usine laitière dans laquelle il ne s'effectue que de l'affinage de fromage déjà emballé est considérée comme un entrepôt de produits laitiers.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.6

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA PRÉPARATION DE CERTAINS FROMAGES AU LAIT CRU OU NON PASTEURISÉ

D. 741-2008, a. 15.

11.6.1. La présente section s'applique à l'exploitant d'une usine laitière qui prépare des fromages à pâte molle ou à pâte demi-ferme à partir de lait cru ou non pasteurisé et qui les commercialise sans période d'affinage à 2 °C ou plus durant 60 jours ou plus après la date du début de leur préparation.

Elle s'applique également au producteur laitier qui fournit le lait à un tel exploitant pour la préparation de ces fromages.

D. 741-2008, a. 15.

11.6.2. Outre les autres conditions prévues au présent règlement, l'exploitant d'une usine laitière visé par la présente section doit respecter les normes suivantes:

1° afin de s'assurer que l'eau est exempte de coliformes fécaux ou de bactéries *Escherichia coli* et qu'elle ne contient pas plus de 10 coliformes totaux par 100 ml d'eau prélevée, il doit faire analyser mensuellement par un laboratoire accrédité par le ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs en vertu de l'article 118.6 de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) l'eau potable de son propre système de distribution, si l'approvisionnement en eau potable n'est pas assuré par un système de distribution régi par les dispositions du Règlement sur la qualité de l'eau potable (chapitre Q-2, r. 40);

2° il ne doit utiliser que du lait exempt de micro-organismes pathogènes pour préparer les fromages visés à l'article 11.6.1;

3° il doit utiliser ce lait dans un délai maximum de 24 heures après la traite;

4° il doit effectuer mensuellement l'analyse de ce lait afin de s'assurer de l'absence de la bactérie *Listeria monocytogenes* et du respect des normes prévues à l'annexe 11.A, à l'égard de la bactérie *Staphylococcus aureus* et effectuer trimestriellement cette analyse afin de s'assurer de l'absence de la bactérie *Salmonella*;

5° il doit effectuer mensuellement l'analyse des fromages afin de s'assurer que l'échantillon analysé ne contient pas plus de 500 unités formant des colonies par gramme pour la bactérie *Escherichia coli* et 1 000 unités formant des colonies par gramme pour la bactérie *Staphylococcus aureus* et qu'il ne contient pas de bactéries *Listeria monocytogenes* et effectuer trimestriellement cette analyse afin de s'assurer qu'il ne contient pas de bactéries *Salmonella*.

Si le lait n'est pas exempt de micro-organismes pathogènes ou si l'analyse prescrite par le paragraphe 4 du premier alinéa révèle que celui-ci ne respecte pas les normes prévues à l'annexe 11.A à l'égard de la bactérie *Staphylococcus aureus*, l'exploitant doit cesser de s'approvisionner auprès du producteur laitier qui le lui a fourni jusqu'à l'obtention de résultats d'analyses négatifs durant 2 jours consécutifs.

Si l'analyse prescrite par le paragraphe 5 du premier alinéa révèle une concentration de bactéries *Escherichia coli* ou *Staphylococcus aureus* plus élevée que celle mentionnée à ce paragraphe, l'exploitant de l'usine laitière doit faire analyser le nombre d'échantillons requis de ces fromages afin de s'assurer que les normes prévues à l'annexe 11.C sont respectées.

D. 741-2008, a. 15.

11.6.3. L'exploitant d'une usine laitière visé à la présente section doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

1° les nom et adresse du producteur laitier qui l'approvisionne;

2° les dates et heures de traite des animaux qui ont donné le lait utilisé pour la préparation des fromages visés à l'article 11.6.1;

3° les dates et heures du début du processus de préparation de ces fromages;

4° les relevés de température et d'acidité de ces fromages lorsqu'ils sont en cours de préparation;

5° les dates et les résultats des analyses prescrites par les paragraphes 1, 4 et 5 du premier alinéa de l'article 11.6.2;

6° la dénomination des fromages.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à l'usine laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription.

D. 741-2008, a. 15.

11.6.4. Le producteur laitier visé à la présente section doit faire contrôler mensuellement la santé de son troupeau par un médecin vétérinaire dans le cadre d'un programme qui comprend notamment:

1° une visite mensuelle comportant:

a) une évaluation de la santé générale du troupeau;

b) un contrôle de la prévention de la mammite;

c) un comptage individuel des cellules somatiques des animaux en lactation;

d) la vérification et l'interprétation de tous les résultats d'analyses du lait;

e) un suivi prophylactique du troupeau;

2° une analyse microbiologique du lait de chaque animal laitier aux moments suivants:

a) à la suite de la mise en place du programme;

b) à la suite de l'intégration de l'animal dans le troupeau;

c) au début de la lactation;

d) à la suite d'un traitement de la mammite et avant la réintroduction du lait dans le réservoir;

3° un registre sanitaire du troupeau contenant les renseignements et les documents suivants:

a) une fiche générale sur laquelle sont inscrits les renseignements suivants:

i. les dates de vaccination et de vermifugation du troupeau;

ii. les vaccins et les vermifuges administrés;

iii. l'identification des animaux vaccinés et vermifugés;

iv. les délais d'attente à respecter;

b) une fiche individuelle de santé pour chaque animal laitier sur laquelle sont inscrits les renseignements suivants:

i. son numéro d'identification et, le cas échéant, le nom de l'animal;

- ii. la date de sa naissance;
- iii. sa race;
- iv. une section réservée à la santé générale de l'animal et une autre réservée à la santé du pis dans lesquelles sont inscrits les diagnostics posés par un médecin vétérinaire, les dates des diagnostics, les traitements prescrits, les médicaments administrés et les délais d'attente.

Le producteur laitier doit conserver avec le registre visé au paragraphe 3 du premier alinéa les documents suivants:

- 1° les ordonnances de médicaments;
- 2° les copies des relevés d'honoraires complétés par le médecin vétérinaire;
- 3° les rapports des visites mensuelles du médecin vétérinaire;
- 4° les résultats des analyses microbiologiques visées au paragraphe 2 du premier alinéa.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à la ferme laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de leur inscription. Le même délai de conservation s'applique aux documents visés au deuxième alinéa à compter de la date de leur production.

D. 741-2008, a. 15.

11.6.5. Le producteur laitier visé à la présente section doit de plus:

1° adhérer à un programme mensuel de contrôle laitier afin de s'assurer que les normes prévues à l'annexe 11.A sont respectées, à l'égard du nombre de cellules somatiques dans le lait produit par chaque animal;

2° faire analyser mensuellement par un laboratoire accrédité par le ministre du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs en vertu de l'article 118.6 de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) l'eau potable de son système de distribution, si l'approvisionnement en eau potable n'est pas assuré par un système de distribution régi par les dispositions du Règlement sur la qualité de l'eau potable (chapitre Q-2, r. 40), afin de s'assurer qu'elle est exempte de coliformes fécaux ou de bactéries *Escherichia coli* et qu'elle ne contient pas plus de 10 coliformes totaux par 100 ml d'eau prélevée;

3° faire vérifier et régler annuellement ses équipements de traite par le fabricant ou par un distributeur qui installe de tels équipements.

D. 741-2008, a. 15.

11.6.6. Outre le registre sanitaire du troupeau visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 11.6.4, le producteur laitier visé à la présente section doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

- 1° les dates et les heures de traite;
- 2° la date à laquelle ses équipements de traite ont été vérifiés et réglés conformément au paragraphe 3 de l'article 11.6.5 ainsi que les nom, adresse et qualité de la personne qui a effectué ces opérations;
- 3° les renseignements recueillis dans le cadre du programme de contrôle laitier visé au paragraphe 1 de l'article 11.6.5;
- 4° les dates et les résultats des analyses de l'eau potable prévues au paragraphe 2 de l'article 11.6.5.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à la ferme laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription.

D. 741-2008, a. 15.

11.6.7. Le producteur laitier doit fournir les renseignements visés au paragraphe 1 du premier alinéa de l'article 11.6.6 à l'exploitant de l'usine laitière.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.7

TRAITEMENTS THERMIQUES

D. 741-2008, a. 15.

11.7.1. Sous réserve de la section 11.6 et de l'article 11.7.4, tout produit laitier doit subir un traitement de pasteurisation ou un traitement à ultra haute température conformément aux normes prévues à l'annexe 11.B.

En outre, l'analyse d'un échantillon prélevé à même le produit laitier ou à même un aliment contenant du lait ou de la crème qui a subi un tel traitement doit révéler que la réaction de cet échantillon à l'épreuve de la phosphatase alcaline est négative, en fonction de la méthode utilisée.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.2. Sous réserve de la section 11.6 et de l'article 11.7.4, il est interdit de détenir, de préparer, d'acheter en vue de la vente, de mettre ou d'offrir en vente ou en dépôt ou de vendre, de servir dans un lieu de consommation, de transporter, de faire transporter ou d'accepter pour une destination quelconque au Québec, un produit laitier cru ou un aliment contenant du lait ou de la crème cru destiné à la consommation humaine, sauf pour lui faire subir l'un des traitements thermiques conformément aux normes prévues à la présente section.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.3. La pasteurisation et tout autre traitement thermique doit se faire dans une usine laitière.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.4. Malgré les articles 11.7.1 et 11.7.2, la pasteurisation ou le traitement à ultra haute température n'est pas obligatoire pour les produits laitiers servant à la préparation des produits suivants:

1° tout fromage dont la période d'affinage à une température de 2 °C ou plus est de 60 jours ou plus après la date du début de sa préparation;

2° tout fromage à pâte molle ou à pâte demi-ferme dont la période d'affinage est inférieure à celle prévue au paragraphe 1, s'il est préparé par l'exploitant d'une usine laitière qui satisfait aux normes de préparation de fromage au lait cru prévues à la section 11.6.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.5. Pendant la durée de la pasteurisation ou du traitement à ultra haute température, la température ne doit pas s'abaisser, en quelque point que ce soit du produit laitier, en dessous des températures prévues à l'annexe 11.B.

Immédiatement après la pasteurisation, tout produit laitier liquide non fermenté ou non concentré incluant le petit lait de fromage, doivent être refroidis, en quelque point que ce soit, pour atteindre leur température de conservation prévue à l'article 1.4.1. Il en est de même après le traitement à ultra haute température si l'emballage n'est pas fait de manière aseptique dans des contenants stérilisés et hermétiquement scellés.

Dans le cas de la pasteurisation basse et lente, ce refroidissement doit être effectué en moins d'une heure.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.6. Pendant toutes les phases de tout traitement thermique visé à l'article 11.7.1, le produit laitier ne doit pas venir en contact avec les liquides chauffants ou réfrigérants, avec de la vapeur sous pression contaminée ou produite à partir d'eau non potable ou avec toute autre source de contamination. En outre, le produit laitier qui a subi le traitement ne doit pas venir en contact avec un produit laitier qui ne l'a pas subi.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.7. Pendant toutes les phases de la pasteurisation haute et rapide ou du traitement à ultra haute température, la pression du produit laitier doit être maintenue supérieure de 14 kPa à celle de la vapeur et des liquides chauffants ou réfrigérants. En outre, la pression du produit laitier qui a subi le traitement doit être maintenue supérieure à 14 kPa à celle du produit laitier qui ne l'a pas subi.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.8. Tout appareil utilisé pour la pasteurisation haute et rapide ou pour le traitement à ultra haute température doit permettre:

- 1° la vérification des pressions prévues à l'article 11.7.7;
- 2° la vérification au moyen d'un thermomètre, pendant toute la durée du traitement de pasteurisation, de la température de pasteurisation ou de celle du traitement à ultra haute température et, dans le cas du lait ou de la crème vendus ou offerts en l'état, de leur température finale au moment où ils quittent l'échangeur thermique;
- 3° dans le cas de la pasteurisation, l'enregistrement en continu, au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent, de la température de pasteurisation, de la température de dérivation, de la position de la vanne de dérivation et, dans le cas du lait ou de la crème vendus ou offerts en l'état, de leur température finale au moment où ils quittent l'échangeur thermique;
- 4° dans le cas du traitement à ultra haute température, l'enregistrement en continu, au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent, de la température du traitement à ultra haute température, de la température de déviation dans les cas où il y a plusieurs températures, de la durée d'ouverture du dispositif de déviation en position d'écoulement normal et, dans le cas du lait ou de la crème vendus ou offerts en l'état, de leur température finale au moment où ils quittent l'échangeur thermique;
- 5° la vérification du débit du produit laitier et, si l'appareil de pasteurisation est muni d'un débitmètre magnétique, l'enregistrement de ce débit et de la position de la vanne de dérivation;
- 6° la dérivation automatique du produit laitier de son cours normal, si les durées ou les températures de pasteurisation haute et rapide et de traitement à ultra haute température prévues à l'annexe 11.B ne sont pas atteintes et son déversement, le cas échéant, dans le bassin d'alimentation pour qu'il subisse de nouveau la pasteurisation ou le traitement à ultra haute température.

Malgré le paragraphe 6 du premier alinéa, il n'est pas requis que l'appareil utilisé pour la pasteurisation haute et rapide et celui utilisé pour le traitement à ultra haute température soient munis de la fonction de dérivation automatique prévue à ce paragraphe, s'ils comportent une fonction d'arrêt automatique du traitement des produits laitiers, dans les cas suivants:

- 1° les durées ou les températures de pasteurisation et de traitement à ultra haute température indiquées à l'annexe 11.B ne sont pas atteintes;
- 2° la pression du produit laitier qui a subi le traitement n'est pas maintenue supérieure de 14 kPa à celle du produit laitier qui ne l'a pas subi.

Cette fonction d'arrêt automatique doit également enclencher et contrôler les cycles permettant le lavage et la stérilisation de l'appareil de pasteurisation ou de traitement à ultra haute température.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.9. Tout appareil utilisé pour la pasteurisation basse et lente doit permettre:

- 1° l'agitation continue du produit laitier de manière à le maintenir à une température uniforme;
- 2° la protection du produit laitier de toute source de contamination au moyen d'un couvercle;
- 3° pendant toute la durée du traitement de pasteurisation, la vérification, au moyen de thermomètres, de la température du produit laitier et de celle de l'espace d'air entre le produit laitier et le couvercle;
- 4° l'enregistrement en continu de la température du produit laitier au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent.

La température de l'espace d'air entre le produit laitier et le couvercle prise à une distance comprise entre 2,5 cm au-dessus du produit et 5 à 9 cm au-dessous du couvercle doit être d'au moins 3 °C de plus que celle de la température minimale de pasteurisation.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.10. Tout appareil utilisé pour stériliser les produits laitiers dans leurs contenants doit permettre:

- 1° pendant toute la durée du traitement de stérilisation, la vérification, au moyen d'un thermomètre, de la température de stérilisation et l'enregistrement en continu, au moyen d'un thermographe ou de tout autre appareil équivalent, de la température et de la durée du traitement de stérilisation du produit laitier;
- 2° la vérification et l'enregistrement en continu de la pression à l'intérieur de l'appareil atteinte au cours de ce traitement.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.11. Un diagramme des données enregistrées par un thermographe ou par tout autre appareil équivalent doit être produit pour chaque jour d'utilisation. Ce diagramme doit:

- 1° comporter des courbes qui ne se chevauchent pas et qui correspondent au temps réel;
- 2° comporter l'inscription de la date, l'identification de l'appareil et des opérations pour lesquelles il a été utilisé ainsi que le nom du préposé au fonctionnement de celui-ci;
- 3° indiquer une comparaison entre la température du thermomètre indicateur et celle enregistrée par le thermographe ou par tout autre appareil équivalent pendant la période de retenue soit celle durant laquelle le produit laitier est maintenu aux températures requises pour le traitement thermique;
- 4° indiquer la température de l'espace d'air visé au paragraphe 3 du premier alinéa de l'article 11.7.9 au début et à la fin de la période de retenue.

Les diagrammes doivent être conservés à l'usine laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de l'enregistrement des données ou, s'il s'agit de renseignements sur des produits laitiers qui peuvent être conservés au-delà de cette période, durant une période d'au moins 24 mois à compter de cette date.

D. 741-2008, a. 15.

11.7.12. L'exploitant d'une usine laitière doit faire vérifier et régler ses appareils de pasteurisation ou de traitement à ultra haute température par une personne qui est titulaire d'un certificat attestant qu'elle possède

les qualités requises à cette fin et délivré par l'Institut de technologie agroalimentaire du Québec ou toute autre reconnaissance de qualification équivalente délivrée ou reconnue par un ministère ou un organisme gouvernemental ailleurs au Canada.

Ces appareils doivent être vérifiés et réglés conformément aux pratiques, méthodes et fréquences généralement reconnues pour le réglage de ce type d'appareils et, dans le cas des appareils de pasteurisation haute et rapide et de traitement à ultra haute température, des scellés numérotés doivent être apposés par la personne visée au premier alinéa sur les éléments suivants qu'elle a réglés:

- 1° le contrôleur de débit;
- 2° le thermographe;
- 3° le contrôleur de pression;
- 4° la vanne de dérivation;
- 5° le thermomètre s'il est de type numérique.

En outre, la personne visée au premier alinéa doit sceller, le cas échéant, tout port d'accès de tout branchement d'ordinateur susceptible de modifier les paramètres de contrôle de l'appareil de pasteurisation.

L'exploitant doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les dates et les résultats des vérifications de chaque élément, les nom et adresse de la personne qui a fait les vérifications et, le cas échéant, le numéro des scellés apposés par celle-ci.

Les renseignements inscrits dans ce registre doivent être conservés à l'usine laitière durant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur inscription ou, s'il s'agit de renseignements sur des produits laitiers qui peuvent être conservés au-delà de cette période, durant une période d'au moins 24 mois à compter de cette date.

D. 741-2008, a. 15; D. 1187-2011, a. 17.

11.7.13. Seul un appareil de pasteurisation ou de traitement à ultra haute température qui a été vérifié et réglé par une personne visée au premier alinéa de l'article 11.7.12 et dont les éléments visés à cet alinéa portent les scellés apposés en application de cet alinéa peut être utilisé pour le traitement de pasteurisation ou pour le traitement à ultra haute température de produits laitiers.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.8

NORMES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS

D. 741-2008, a. 15.

§ 1. — *Composition des produits laitiers*

D. 741-2008, a. 15.

11.8.1. Le lait destiné à la consommation humaine en l'état doit être conforme aux normes suivantes:

1° il doit contenir au moins 3,25% de matière grasse de lait et au moins 8,25% de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D;

2° s'il s'agit de lait partiellement écrémé, il doit contenir 1% ou 2% de matière grasse de lait et au moins 8,25% de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1 410 et d'au plus 2 930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D;

3° s'il s'agit de lait écrémé, il doit contenir au plus 0,1% de matière grasse de lait et au moins 8,25% de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1 410 et d'au plus 2 930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D;

4° s'il s'agit de lait partiellement écrémé enrichi, il doit contenir 1% ou 2% de matière grasse de lait et au moins 10% de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1 410 et d'au plus 2 930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D;

5° s'il s'agit de lait écrémé enrichi, il doit contenir au plus 0,1% de matière grasse de lait et au moins 10% de solides non gras de lait et avoir une teneur par litre d'au moins 1 410 et d'au plus 2 930 unités internationales de vitamine A et d'au moins 355 et d'au plus 465 unités internationales de vitamine D;

6° s'il s'agit de lait fermenté, il doit être obtenu par l'action d'une culture de microorganismes et il doit contenir au moins 8,5% de solides non gras de lait et au moins 0,7% d'acide lactique;

7° s'il s'agit de lait de beurre, il doit être obtenu à la suite de la préparation du beurre et il doit contenir au plus 2% de matière grasse de lait et au moins 8,5% de solides non gras de lait.

Les produits laitiers visés aux paragraphes 1 à 6 du premier alinéa ne doivent pas être préparés à partir de poudre de lait additionnée d'eau ou de concentré de protéines laitières. Ces produits doivent avoir une teneur en caséines et en protéines de lactosérum au moins égale à celle du lait cru utilisé pour préparer ces produits. Seuls les solides non gras sont pris en compte pour établir la teneur en caséines et en protéines du lactosérum.

Aucun procédé de préparation ne peut avoir pour effet, dans le cas des produits laitiers visés aux paragraphes 1 à 6 du premier alinéa, de réduire la teneur en protéines laitières ou d'altérer à la baisse le rapport entre les caséines et les protéines de lactosérum du lait cru utilisé pour préparer ces produits.

Les solides non gras ajoutés pour enrichir du lait doivent provenir du lait écrémé en poudre classé dans la catégorie Canada 1 conformément au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840).

Malgré les paragraphes 1 à 5 du premier alinéa, l'ajout de vitamines dans le lait «cacher», dans le lait de chèvre et dans le lait de brebis n'est pas obligatoire. En outre, dans ces 2 derniers cas, les normes de composition prévues aux paragraphes 1 à 5 du premier alinéa ne s'appliquent pas si aucune vitamine n'est ajoutée.

Le lait de chèvre liquide ou en poudre peut être additionné d'acide folique à un niveau minimum de 5 µg et à un niveau maximum de 10 µg par 100 ml de lait prêt à servir. Dans un tel cas, le troisième alinéa ne s'applique pas mais les normes de composition prévues aux paragraphes 1 à 5 du premier alinéa s'appliquent.

D. 741-2008, a. 15; D. 477-2010, a. 21.

11.8.2. Le babeurre de culture et la crème destinés à la consommation humaine et en l'état doivent être conformes aux normes suivantes:

1° le babeurre de culture doit être obtenu par la fermentation du lait au moyen d'une culture bactérienne et il doit contenir au plus 3,25% de matière grasse de lait, au moins 8,25% de solides non gras de lait et au moins 0,7% d'acide lactique;

2° la crème doit contenir au moins 10% de matière grasse de lait ou, s'il s'agit de crème légère, au moins 7% de matière grasse de lait sans excéder 7,5%;

3° la crème à fouetter doit contenir au moins 32% de matière grasse de lait;

4° la crème sure doit être obtenue par la fermentation de la crème au moyen d'une culture bactérienne ou par l'action d'un agent acidifiant et elle doit contenir au moins 14% de matière grasse de lait et au moins 0,2% d'acide lactique.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.3. Le yogourt doit être obtenu par la fermentation du lait, du lait partiellement écrémé ou du lait écrémé auquel on peut ajouter:

- 1° des ingrédients qui proviennent du lait;
- 2° des végétaux à l'état brut ou transformés, des confiseries ainsi que des assaisonnements ou toute autre préparation aromatisante au sens du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870);
- 3° des additifs alimentaires au sens du Règlement sur les aliments et drogues;
- 4° des vitamines, des minéraux, des acides gras polyinsaturés oméga-3 et oméga-6;
- 5° du sel de table;
- 6° des cultures de microorganismes inoffensifs;
- 7° des édulcorants.

Le yogourt doit contenir:

- 1° au moins 0,7% d'acide lactique;
- 2° au moins 9,5% de solides non gras du lait;
- 3° au moins 3% de protéines tirées du lait utilisé sans tenir compte des ingrédients non laitiers;
- 4° au moins $1,0 \times 10^7$ unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon la forme sous laquelle il est présenté, de bactéries *Lactobacillus bulgaricus* et *Streptococcus thermophilus* vivantes.

Si le yogourt contient des végétaux à l'état brut ou transformés, des confiseries ainsi que des assaisonnements ou toute autre préparation aromatisante au sens du Règlement sur les aliments et drogues, il doit contenir, malgré le paragraphe 2 du deuxième alinéa, au moins 8,2% de solides non gras du lait et la teneur des agents de conservation ne doit pas excéder 50 ppm.

Malgré les paragraphes 2 et 3 du deuxième alinéa et le troisième alinéa, le yogourt à boire doit contenir au moins 6,5% de solides non gras du lait et au moins 2,2% de protéines tirées du lait utilisé.

Si le yogourt contient des agents stabilisants, gélifiants, épaississants ou émulsifiants, leur teneur ne doit pas excéder 2%.

Aucun procédé de préparation ne peut avoir pour effet de réduire la teneur en protéines du lait utilisé pour préparer les yogourts énumérés au présent article ou d'altérer à la baisse le rapport entre les caséines et les protéines de lactosérum du lait utilisé pour préparer ces mêmes yogourts.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.4. Si les normes de composition prévues aux articles 11.8.1 à 11.8.3 fixent une teneur pour certains des composants d'un produit laitier, celle-ci doit correspondre au rapport en poids du composant visé par une telle norme sur 100 parties de produit laitier.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.5. L'addition de vitamines doit s'effectuer avant que le lait ne subisse l'un des traitements thermiques visés à l'article 11.7.1.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.6. Les normes de composition et de dénomination des produits laitiers qui ne sont pas expressément visées à la présente section sont celles prévues au Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870) et au Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840). Toutefois, l'ajout de bioxyde de titane dans les produits laitiers est interdit.

Tous les ingrédients et les constituants qui entrent dans la préparation des produits doivent être conformes aux normes prévues, le cas échéant, aux parties B, D et E du Règlement sur les aliments et drogues et ils doivent être utilisés de la manière prévue à ce règlement.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.7. L'exploitant d'une usine laitière peut procéder à l'uniformisation de la teneur en gras des produits laitiers visés aux articles 11.8.1 à 11.8.3. Toutefois, cette uniformisation ne doit être effectuée que par la soustraction ou l'addition de lait entièrement ou partiellement écrémé ou de crème au produit laitier à uniformiser.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.8. Sous réserve des paragraphes 1 à 5 du premier alinéa de l'article 11.8.1 et de l'article 11.8.7, l'ajout de tout ingrédient aux produits laitiers visés par ces dispositions est interdit, à l'exception de la lactase, d'une préparation aromatisante conforme aux normes prévues au titre 10 de la partie B du Règlement sur les aliments et drogues (C.R.C., c. 870) et, si une telle préparation est ajoutée, d'un agent édulcorant, de sel, d'un colorant alimentaire, d'un agent stabilisant et d'au plus 0,5% d'amidon.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.9. L'incorporation à un produit laitier d'un produit de substitution de matières grasses ou protéiques d'origine non laitière est interdite.

D. 741-2008, a. 15.

§ 2. — Normes microbiologiques

D. 741-2008, a. 15.

11.8.10. Tout produit laitier destiné à la consommation humaine ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène, aucune toxine d'origine microbienne, aucune substance inhibitrice ou autre contaminant.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.11. Tout produit laitier mentionné à l'annexe 11.C et qui se trouve dans une usine laitière, un entrepôt ou un véhicule de distribution doit être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

Tout produit laitier visé à l'article 11.7.4 qui est mentionné à cette annexe et qui se trouve dans une telle usine, un tel entrepôt ou un tel véhicule doit également être conforme à ces normes dès qu'il est prêt à être commercialisé.

D. 741-2008, a. 15.

§ 3. — *Températures de conservation*

D. 741-2008, a. 15.

11.8.12. Malgré l'article 1.4.1, les produits laitiers suivants peuvent être conservés à la température ambiante du local dans lequel ils sont gardés:

- 1° le fromage à pâte dure;
- 2° le fromage fondu, le fromage fondu à tartiner et la préparation de fromage fondu qui sont dans un état de stérilité commerciale et qui sont emballés de manière aseptique dans un contenant stérilisé et hermétiquement scellé;
- 3° les produits laitiers en poudre;
- 4° les autres produits laitiers qui sont dans un état de stérilité commerciale et qui sont emballés de manière aseptique dans un contenant stérilisé et hermétiquement scellé.

Les fromages suivants faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité est d'au moins 36% mais d'au plus 44% peuvent être conservés à une température ambiante d'au plus 24 °C durant les 24 heures qui suivent la date de leur préparation à l'usine laitière:

- 1° le fromage cheddar frais;
- 2° le fromage cheddar en grains;
- 3° le fromage non affiné à pâte ferme ou à pâte demi-ferme dont la teneur minimale en matière grasse est de 25%.

D. 741-2008, a. 15.

§ 4. — *Étiquetage et emballage des produits laitiers*

D. 741-2008, a. 15.

11.8.13. Tout produit laitier conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, sur son contenant ou son emballage, les inscriptions suivantes:

- 1° la dénomination du produit ou, s'il s'agit de fromages préemballés visés à l'article 70 du Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840), les mentions prescrites par cet article;
- 2° les nom et adresse du préparateur ou, le cas échéant, les nom et adresse de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro de l'usine laitière dans laquelle il a été préparé;
- 3° le volume du produit exprimé en millilitres ou en litres ou sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes; si le produit laitier est présenté dans un contenant ou un emballage comprenant des unités ou des portions d'au plus 60 ml ou d'au plus 20 g emballées séparément, le nombre d'unités ou de portions qu'il contient ainsi que le volume ou la masse de chacune d'elles doivent être indiqués sur le contenant ou l'emballage; l'indication du volume ou de la masse sur les unités ou les portions vendues dans un tel contenant ou un tel emballage n'est toutefois pas obligatoire;
- 4° la liste, par ordre d'importance décroissant, de tous les ingrédients et de leurs constituants;
- 5° s'il s'agit d'un fromage visé au deuxième alinéa de l'article 11.8.12, la date de sa préparation à l'usine laitière et la mention «à réfrigérer après 24 heures de la date de la préparation»;
- 6° s'il s'agit d'un fromage fait de lait cru, la date du début de la préparation et la mention «fait de lait cru» sur la face principale de l'étiquette et dans la liste des ingrédients;

7° s'il s'agit d'un fromage fait de lait ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation, la date du début de la préparation et la mention «lait non pasteurisé» dans la liste des ingrédients;

8° le mode de conservation, s'il ne s'agit pas de conditions ambiantes normales;

9° s'il s'agit d'un produit laitier dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, la mention «meilleur avant» suivie de la date;

10° le numéro de lot du produit;

11° s'il s'agit d'un produit laitier préparé avec du lait d'une autre espèce laitière que la vache, la mention de l'espèce laitière sur la face principale de l'étiquette;

12° le pourcentage de matière grasse et, s'il s'agit de fromage, le pourcentage d'humidité; l'indication du pourcentage de matière grasse n'est toutefois pas requise s'il s'agit de beurre, d'un produit laitier congelé, d'un produit laitier en poudre, de lait concentré et de lait concentré sucré; en outre, s'il s'agit de lait de chèvre ou de brebis conditionné en vue de la vente, l'indication du pourcentage de matière grasse peut être remplacée par l'indication des pourcentages minimal et maximal de matière grasse;

13° la mention «additionné de solides de lait», s'il s'agit de lait, de lait partiellement écrémé ou de lait écrémé qui contient 10% ou plus de solides non gras de lait;

14° s'il s'agit de yogourt présenté à l'état de boisson, la mention «yogourt à boire» sur la face principale de l'étiquette;

15° la mention «additionné de vitamine D», «additionné de vitamines A et D», «additionné de vitamine D et d'acide folique» ou «additionné de vitamines A et D et d'acide folique», selon le cas, s'il s'agit de tout produit laitier visé aux paragraphes 1 à 5 du premier alinéa de l'article 11.8.1;

16° la mention «réduit en lactose» ou «à teneur réduite en lactose» avec le pourcentage de réduction du lactose placé immédiatement sous cette mention, s'il s'agit d'un produit laitier traité avec de la lactase;

17° l'indication de l'arôme, s'il s'agit d'un produit laitier auquel une préparation aromatisante a été ajoutée; cette indication doit faire partie de la dénomination, s'il s'agit d'un produit laitier visé aux paragraphes 1 à 5 du premier alinéa de l'article 11.8.1;

18° la mention «UHT», s'il s'agit d'un produit laitier qui a subi un traitement à ultra haute température.

D. 741-2008, a. 15.

11.8.14. Tout produit laitier préemballé doit être présenté:

1° s'il s'agit de beurre, de beurre léger ou de beurre réduit en calories, dans un contenant ou un emballage de moins de 21 g ou dans un contenant de 125, de 250, de 454 ou de 500 g si, dans ce dernier cas, ce contenant ou cet emballage contient des unités de 125 ou de 250 g emballées individuellement;

2° s'il s'agit de crème, dans un contenant ou un emballage d'au moins 15 ml mais d'au plus 500 ml ou dans un contenant ou un emballage de 1, de 2, de 10 ou de 20 litres ou, s'il s'agit de crème sure dont le volume est supérieur à 500 ml, dans un contenant ou un emballage de 1 ou de 2 litres;

3° s'il s'agit de tout autre produit laitier à l'état liquide, dans un contenant ou un emballage d'au moins 15 ml mais d'au plus 500 ml ou dans un contenant ou un emballage de 1, de 1,5, de 2, de 4, de 10 ou de 20 litres.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.9

SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

D. 741-2008, a. 15.

§ 1. — *Succédanés de produits laitiers autorisés*

D. 741-2008, a. 15.

11.9.1. Aux fins de la présente section et des articles 7.1 à 7.6 et du paragraphe *k.4* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, ne sont pas considérés comme des succédanés de produits laitiers, les succédanés suivants:

1° le mélange en poudre que le consommateur peut utiliser dans la préparation de poudings, de garniture à desserts et de remplissage pour tartes;

2° la sauce à salade;

3° le succédané du lait spécialement préparé à l'intention des bébés et nourrissons;

4° le succédané de pouding au lait.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.2. La préparation et la mise en marché de tout succédané de produits laitiers sont interdites, à l'exception des succédanés suivants:

1° la margarine qui est le succédané du beurre;

2° le colorant à café qui est le succédané, liquide ou en poudre, de la crème à café;

3° la garniture à dessert qui est le succédané, liquide ou en mousse, de la crème fouettée ou à fouetter;

4° le mélange à dessert congelé qui est le succédané du mélange à crème glacée;

5° le dessert congelé qui est le succédané de la crème glacée.

D. 741-2008, a. 15.

§ 2. — *Construction, aménagement et opérations de l'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers*

D. 741-2008, a. 15.

11.9.3. Les dispositions de la section 11.5 s'appliquent, compte tenu des adaptations nécessaires, à un établissement de préparation ou à un entrepôt de succédanés de produits laitiers, à l'exception de celles prévues au paragraphe 1 de l'article 11.5.3 et aux articles 11.5.4 et 11.5.15.

Un établissement de préparation de succédanés de produits laitiers doit en outre comporter des locaux destinés à la réception des ingrédients et des constituants servant à la préparation des succédanés de produits laitiers.

D. 741-2008, a. 15.

§ 3. — *Normes de composition*

D. 741-2008, a. 15.

11.9.4. Outre les exigences requises en vertu de la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27) et de ses règlements d'application, les succédanés de produits laitiers visés à l'article 11.9.2 doivent satisfaire aux conditions suivantes:

1° la margarine:

a) doit contenir des huiles raffinées d'origine végétale, animale ou marine ou un mélange de ces huiles dont la teneur en acides gras monoinsaturés à 22 carbones ne doit pas représenter plus de 5% des acides gras totaux de celles-ci et dont le poids est:

i. soit égal ou inférieur à 40% du poids total de l'ensemble de ses constituants;

ii. soit égal ou supérieur à 80% de ce poids;

b) peut également contenir des solides non gras de lait dont la teneur n'excède pas 2,8% de son poids total, si elle contient des huiles raffinées dans les limites prévues au sous-paragraphe i du sous-paragraphe a ou 1,4% de ce poids, si elle contient des huiles raffinées dans les limites prévues au sous-paragraphe ii du sous-paragraphe a;

2° le colorant à café doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 10% et peut avoir une teneur en solides non gras de lait n'excédant pas 5%;

3° la garniture à dessert doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 16% et peut avoir une teneur en solides non gras de lait n'excédant pas 5%;

4° le mélange à dessert congelé doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 5% et peut avoir une teneur en solides non gras de lait n'excédant pas 15%;

5° le dessert congelé doit avoir une teneur en huiles raffinées d'origine végétale d'au moins 5%, doit contenir 25 g d'huile raffinée par litre et peut contenir des éléments solides non gras de lait dont la teneur n'excède pas 15%.

Si les normes de composition prévues au premier alinéa fixent une teneur pour certains des ingrédients ou des constituants d'un succédané de produit laitier, cette teneur doit correspondre au rapport en poids des ingrédients ou des constituants visés par une telle norme sur 100 parties d'un succédané de produit laitier.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.5. Tout succédané de produit laitier mentionné à l'article 11.9.2 ne doit contenir aucun micro-organisme pathogène, aucune toxine d'origine microbienne ou autre contaminant.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.6. Tout succédané de produit laitier mentionné à l'annexe 11.D et qui se trouve dans une usine, un entrepôt ou un véhicule de distribution doit être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

D. 741-2008, a. 15.

§ 4. — *Température de conservation*

D. 741-2008, a. 15.

11.9.7. Malgré l'article 1.4.1, les succédanés de produits laitiers suivants peuvent être conservés à la température ambiante du local où ils sont gardés:

1° les succédanés de produits laitiers en poudre;

2° les succédanés de produits laitiers qui sont dans un état de stérilité commerciale s'ils sont maintenus dans leur emballage d'origine qui est resté fermé.

D. 741-2008, a. 15.

§ 5. — *Étiquetage, emballage et publicité*

D. 741-2008, a. 15.

11.9.8. Tout succédané de produit laitier conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, sur son contenant ou son emballage, les inscriptions suivantes:

1° le mot «margarine», s'il s'agit du succédané de beurre ou le mot «succédané» accompagné de la dénomination du produit qu'il remplace dans les autres cas, en caractères ayant au moins la moitié de la hauteur des plus grands caractères apparaissant sur le contenant ou l'emballage et ayant un impact visuel aussi important que ceux de toute inscription autre qu'une marque de commerce ou un terme de fantaisie non prohibé par l'article 4.1 de la Loi;

2° l'expression «réduite en calories», à la suite du mot «margarine», en caractères uniformes avec ceux du mot «margarine», si celle-ci contient des matières grasses ou des huiles raffinées dans une proportion n'excédant pas 40% de son poids total;

3° les nom et adresse du préparateur du succédané de produit laitier ou le cas échéant, ceux de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro du permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers dans lequel il a été préparé;

4° le volume du produit exprimé en millilitres ou en litres ou sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes; si le succédané de produits laitiers est présenté dans un contenant ou un emballage comprenant des unités ou des portions d'au plus 60 ml ou d'au plus 20 g emballées séparément, le nombre d'unités ou de portions qu'il contient ainsi que le volume ou la masse de chacune d'elles doivent être indiqués sur le contenant ou l'emballage; l'indication du volume ou de la masse sur les unités ou les portions vendues dans un tel contenant ou un tel emballage n'est toutefois pas obligatoire;

5° l'énumération de tous les ingrédients et les constituants par ordre d'importance décroissant et, si un pourcentage minimum ou maximum est prévu à l'article 11.9.4 pour l'un ou plusieurs de ceux-ci, l'indication de ce pourcentage;

6° le pourcentage de chaque sorte d'huile ou de matière grasse utilisée dans la margarine sur un total de 100% de matières grasses, en caractères d'au moins 2 mm de hauteur;

7° le numéro de lot du succédané de produit laitier;

8° le mode de conservation.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.9. Malgré l'article 11.9.8, le contenant ou l'emballage de la margarine qui est conditionnée en vue de la vente en unités d'au plus 60 g doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les inscriptions suivantes:

1° le mot «margarine» ou les mots «margarine réduite en calories», en caractères ayant au moins la moitié de la hauteur des plus grands caractères apparaissant sur le contenant ou l'emballage et ayant un impact visuel aussi important que ceux de toute inscription autre qu'une marque de commerce ou un terme de fantaisie non prohibé par l'article 4.1 de la Loi;

2° les nom et adresse du préparateur; ou

3° les nom et adresse de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro du permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers dans lequel il a été préparé.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.10. Le contenant ou l'emballage de la margarine qui n'est pas conditionnée en vue de la vente au consommateur dans la forme sous laquelle elle est préparée à l'usine doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les inscriptions suivantes:

1° le mot «margarine» ou l'expression «margarine réduite en calories» en caractères ayant au moins la moitié de la hauteur des plus grands caractères apparaissant sur le contenant ou l'emballage et ayant un impact visuel aussi important que ceux de toute inscription autre qu'une marque de commerce ou un terme de fantaisie non prohibé par l'article 4.1 de la Loi;

2° les nom et adresse du préparateur ou le cas échéant, ceux de la personne pour qui le produit est préparé ainsi que le numéro du permis d'exploitation d'établissement de préparation de succédanés de produits laitiers dans lequel il a été préparé;

3° l'indication du pourcentage de chaque sorte d'huile ou de matière grasse utilisée sur un total de 100% de matières grasses.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.11. L'exploitant d'une usine laitière qui fait le commerce d'un succédané de produit laitier sous le même nom que celui utilisé pour commercialiser ses produits laitiers doit inscrire ce nom en caractères uniformes d'au plus 3 mm de hauteur et à une distance suffisamment proche des mots «margarine» et «succédané» pour éviter toute confusion dans l'esprit du consommateur.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.12. Tout succédané de produit laitier qui a subi un traitement à ultra haute température qui est dans un état de stérilité commerciale et qui est emballé de manière aseptique dans des contenants stérilisés et hermétiquement scellés peut être conservé à la température ambiante du local dans lequel il est gardé.

D. 741-2008, a. 15.

11.9.13. Dans toute publicité, un succédané du beurre doit être expressément désigné comme étant de la «margarine» et, dans le cas d'un autre succédané, par le mot «succédané» suivi de la dénomination du produit laitier qu'il remplace. Les caractères utilisés pour désigner un succédané de produit laitier dans une publicité écrite doivent être uniformes avec ceux utilisés pour inscrire la marque ou le nom de fantaisie.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.10

DISTRIBUTION DES PRODUITS LAITIERS ET DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

D. 741-2008, a. 15.

11.10.1. Toute personne affectée à la distribution de produits laitiers ou de succédanés de produits laitiers doit, conformément au paragraphe 3 du troisième alinéa de l'article 2.2.3, porter des vêtements propres.

D. 741-2008, a. 15.

11.10.2. Aucun produit susceptible de transmettre une odeur ou de constituer une source de contamination pour les produits laitiers et les succédanés de produits laitiers ne peut être transporté à l'intérieur du compartiment de transport du véhicule de distribution et l'usage du tabac y est interdit.

D. 741-2008, a. 15.

11.10.3. Le compartiment de transport du véhicule de distribution où sont entreposés les produits laitiers ou les succédanés de produits laitiers doit satisfaire aux exigences suivantes:

- 1° être muni de parois internes faites de matériau lisse permettant le lavage et la désinfection;
- 2° être étanche de manière à empêcher l'eau, la poussière et les insectes d'y pénétrer;
- 3° être exempt d'animaux ou de leurs excréments;
- 4° être fermé, sauf durant les opérations de chargement et de déchargement.

D. 741-2008, a. 15.

11.10.4. Tout véhicule de distribution de produits laitiers ou de succédanés de produits laitiers doit porter sur ses faces latérales, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, les nom et adresse du préparateur de ces produits ou ceux du distributeur de ces produits.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.11

ACHAT ET VENTE EN GROS DE PRODUITS LAITIERS OU DE SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

D. 741-2008, a. 15.

11.11.1. Toute personne autre qu'un exploitant d'une usine laitière ou d'un établissement de préparation de succédanés de produits laitiers et qui fait l'achat et la vente en gros de produits laitiers ou de succédanés de produits laitiers doit tenir à jour un registre dans lequel sont inscrits les renseignements suivants:

- 1° la dénomination du produit et la marque de commerce;
- 2° les nom et adresse du fournisseur et la quantité achetée de celui-ci;
- 3° les nom et adresse de l'acheteur et la quantité vendue à celui-ci;
- 4° l'adresse du lieu où le produit a été expédié ou livré;
- 5° la date d'expédition ou de livraison.

En outre, cet exploitant doit prendre les mesures nécessaires permettant de retirer ou de rappeler, conformément à l'article 3.4 de la Loi, tout produit laitier ou succédané de produit laitier qui est impropre à la consommation humaine, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée ou dont l'absence d'information ou l'information apparaissant sur le produit ou son emballage n'en permet pas la consommation sécuritaire.

D. 741-2008, a. 15; D. 477-2010, a. 22.

11.11.2. Les factures et autres pièces justificatives peuvent tenir lieu de registre à la condition de contenir les mêmes renseignements que ceux requis à l'article 11.11.1.

Les registres doivent être conservés par ordre chronologique pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription. Il en est de même pour les factures et les autres pièces justificatives qui doivent être conservées pendant une période d'au moins 12 mois à compter de la date de leur production ou de leur réception.

S'il s'agit d'un produit laitier qui peut être conservé au-delà de ce délai, la période de conservation des registres, des factures et autres pièces justificatives est portée à 24 mois.

Les registres, factures et autres pièces justificatives doivent être lisiblement écrits et être disponibles sur les lieux de l'exploitation. Ils doivent être présentés sur demande d'une personne autorisée.

D. 741-2008, a. 15.

SECTION 11.12

VENTE AU DÉTAIL DE PRODUITS LAITIERS ET DE SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS ET RESTAURATION

D. 741-2008, a. 15.

11.12.1. Tout succédané de produit laitier doit être exposé et mis en vente, vendu ou livré dans l'emballage d'origine et il ne doit avoir subi aucune modification dans sa composition ni dans sa présentation depuis sa sortie de l'usine, sauf s'il s'agit d'un succédané de produit laitier servi dans un établissement où l'on sert à manger moyennant rémunération et que le consommateur est prévenu par une indication sur le menu ou, en l'absence de menu, sur une affiche ou une étiquette conformément à l'article 7.6 de la Loi.

D. 741-2008, a. 15.

11.12.2. À l'étalage, tout succédané de produit laitier doit être séparé de tout produit laitier par une distance suffisante pour prévenir toute méprise ou confusion dans l'esprit du consommateur.

D. 741-2008, a. 15.

11.12.3. Tout détaillant qui remballage des fromages doit indiquer, sur le nouveau contenant ou le nouvel emballage les renseignements suivants:

1° la dénomination du produit ou, s'il s'agit de fromages préemballés visés à l'article 70 du Règlement sur les produits laitiers (DORS/79-840), les mentions prescrites par cet article;

2° ses nom et adresse ainsi que ceux de l'usine laitière où le fromage a été préparé ou le numéro de cette usine;

3° sa masse exprimée en grammes ou en kilogrammes;

4° la liste, par ordre d'importance décroissant, de tous les ingrédients et de leurs constituants;

5° s'il s'agit des fromages visés au deuxième alinéa de l'article 11.8.12, la date de leur préparation à l'usine laitière et la mention «à réfrigérer après 24 heures de la date de la préparation»;

6° s'il s'agit de fromages faits de lait cru, la mention «fait de lait cru» sur la face principale de l'étiquette et dans la liste des ingrédients;

7° s'il s'agit de fromages faits de lait ayant subi un traitement thermique inférieur à celui de la pasteurisation, la mention «lait non pasteurisé» dans la liste des ingrédients;

8° le mode de conservation, s'il ne s'agit pas de conditions ambiantes normales;

9° s'il s'agit d'un produit laitier dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins, la mention «meilleur avant» suivie d'une date antérieure ou identique à celle indiquée sur le contenant ou l'emballage d'origine;

10° la date d'emballage;

11° s'il s'agit d'un produit laitier préparé avec du lait d'une autre espèce laitière que la vache, la mention de l'espèce laitière sur la face principale de l'étiquette;

12° le pourcentage de matière grasse et le pourcentage d'humidité.

D. 741-2008, a. 15.

11.12.4. Le lait offert en vente directement aux consommateurs doit être mis en vente ou servi uniquement dans le contenant d'origine rempli à l'usine ou à partir de celui-ci.

Cependant, le lait et la crème ajoutés aux boissons et céréales dans un établissement de restauration avec service aux tables ou au comptoir peuvent être offerts dans un contenant de service autre que le contenant d'origine pourvu que:

1° le contenant de service soit rempli immédiatement avant le service à partir du contenant d'origine;

2° la portion inutilisée à la fin du service soit jetée.

D. 741-2008, a. 15.

11.12.5. Le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec les produits laitiers ou les succédanés de produits laitiers doivent être lavés, désinfectés ou assainis une fois par jour ou chaque fois qu'ils sont contaminés.

D. 741-2008, a. 15.

11.12.6. Malgré l'article 2.2.3.3, les assainisseurs inscrits à la Liste de référence visée à cet article sont autorisés.

Ces produits doivent être entreposés dans un compartiment fermé ou dans un espace réservé à cette fin et selon les recommandations du fabricant. Les contenants de ces produits doivent porter les inscriptions permettant d'identifier leur contenu.

D. 741-2008, a. 15.

11.12.7. Les dispositions de l'article 11.9.13 s'appliquent à toute publicité faite par un détaillant et portant sur un succédané de produit laitier. Il en est de même pour l'indication requise sur le menu ou, en l'absence de menu, sur une affiche ou sur une étiquette conformément à l'article 7.6 de la Loi.

D. 741-2008, a. 15.

11.12.8. Tout produit laitier mentionné à l'annexe 11.E ou succédané de produit laitier mentionné à l'annexe 11.F et qui est détenu par un détaillant ou un restaurateur doit être exempt de bactéries pathogènes et de toxines d'origine microbienne et doit être conforme aux normes microbiologiques prévues à cette annexe.

Chaque produit laitier ou succédané de produit laitier mentionné à ces annexes est conforme aux normes microbiologiques lorsque, pour chacun des micro-organismes identifiés en regard de chacune des numérations fixées, l'analyse de l'échantillon prélevé à même le produit correspondant révèle que cet échantillon n'excède pas la numération fixée en unités formant des colonies.

D. 741-2008, a. 15.

ANNEXE 1.2.A

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 1.2.A; D. 1573-91, a. 25.

ANNEXE 1.3.A

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 1.3.A; D. 1055-82, a. 15; D. 397-88, a. 59; D. 1131-92, a. 10; D. 1305-93, a. 29; D. 238-99, a. 8; D. 1122-2004, a. 19; D. 922-2005, a. 26; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 1.3.B

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 1.3.B; D. 1055-82, a. 15; D. 397-88, a. 60; D. 1131-92, a. 11; D. 1305-93, a. 30; D. 238-99, a. 9; D. 1122-2004, a. 20; D. 922-2005, a. 27; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 1.3.C

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 1.3.C; D. 1305-93, a. 31; D. 922-2005, a. 28; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 1.3.D

(Abrogée)

D. 1573-91, a. 24; D. 1769-92, a. 14; D. 1483-93, a. 9.

ANNEXE 1.3.E

(Abrogée)

D. 1573-91, a. 24; D. 1483-93, a. 9.

ANNEXE 4.1.A

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 4.1.A; D. 1825-93, a. 3; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 4.1.B

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 4.1.B; D. 1825-93, a. 3; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 4.1.C

(Abrogée)

R.R.Q, 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 4.1.C; D. 1825-93, a. 3; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 4.1.D

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 4.1.D; D. 1825-93, a. 3; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 4.1.E

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 4.1.E; D. 1825-93, a. 3; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 4.1.F

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 4.1.F; D. 1825-93, a. 3; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 5.A

(a. 5.1.2)

CLASSEMENT DES OEUFS

1. Catégorie Canada A: Des oeufs peuvent être classés dans la catégorie Canada A si:

1° le mirage fait voir:

- a) un albumen raisonnablement ferme;
- b) le contour indistinct du jaune;
- c) un jaune rond situé raisonnablement au centre;
- d) une chambre à air ne dépassant pas 5 mm de profondeur;

2° leur coquille:

- a) ne porte pas plus de 3 taches, la surface totale de l'ensemble de ces taches ne dépassant pas 25 mm², et est exempte à tout autre égard de saleté et de taches;
- b) est de forme normale ou presque normale mais peut avoir des rugosités et des rides peu prononcées;
- c) n'est pas fêlée.

Malgré le premier alinéa, lorsqu'un inspecteur effectue, avant le classement, l'inspection d'un échantillon d'oeufs provenant d'un lot:

1° la qualité de l'albumen des oeufs provenant de cet échantillon doit atteindre une valeur moyenne d'au moins 67 unités Haugh;

2° cet échantillon peut contenir au plus:

- a) 10% d'oeufs qui ont une coquille fêlée;
- b) 5% d'oeufs qui ont une coquille sale; en ce cas la surface totale de la saleté est supérieure à 160 mm², mais inférieure au tiers de la surface de la coquille;
- c) 2,5% d'oeufs qui ont une coquille sale; en ce cas la surface totale de la saleté est égale ou supérieure au tiers de la surface de la coquille;
- d) 5% d'oeufs qui ont une coquille tachée; en ce cas la surface totale des taches est supérieure à la moitié de la surface de la coquille;
- e) 10% d'oeufs qui ont une coquille rugueuse, ridée ou difforme;
- f) 5% d'oeufs qui ont une chambre à air qui dépasse 5 mm de profondeur;
- g) 2,5% d'oeufs qui coulent.

Le total des pourcentages visés aux sous-paragraphes a à g du paragraphe 2 du deuxième alinéa ne doit pas dépasser 15% des oeufs de l'échantillon.

2. Catégorie Canada B: Des oeufs peuvent être classés dans la catégorie Canada B s'ils:

- 1° pèsent au moins 49 g;
- 2° ne répondent pas aux normes applicables à la catégorie Canada A;
- 3° ne sont pas fêlés;
- 4° laissent voir, au mirage, un jaune au contour net;
- 5° laissent voir, au mirage, un jaune légèrement oblong flottant librement lorsqu'on fait tourner l'oeuf sur lui-même;
- 6° laissent voir, au mirage, un jaune dont le germe est très légèrement développé;
- 7° laissent voir, au mirage, une chambre à air qui ne dépasse pas 9 mm de profondeur;
- 8° ont une coquille qui porte des saletés dont la surface totale ne dépassent pas 40 mm² et des taches colorées dont la surface totale ne dépasse pas 320 mm²;
- 9° ont une coquille de forme légèrement anormale comportant des rugosités et des rides bien nettes.

3. Catégorie Canada C: Des oeufs peuvent être classés dans la catégorie Canada C s'ils:

- 1° sont exempts de saleté;
- 2° laissent voir, au mirage, un jaune au contour prononcé;
- 3° laissent voir, au mirage, un jaune nettement oblong mais qui n'adhère pas à la membrane de la coquille;
- 4° laissent voir, au mirage, des taches de chair ou des caillots sanguins qui ne dépassent pas 3 mm de diamètre;
- 5° ont une coquille qui comporte des taches colorées dont la surface totale ne dépasse pas le tiers de la surface de la coquille;
- 6° ont une coquille fêlée qui ne laisse toutefois pas s'écouler le contenu de l'oeuf.

D. 591-90, a. 1.

ANNEXE 5.B

(a. 5.4.1)

Catégorie	Calibre	Poids de l'oeuf	
		Au moins	Moins de
1. Canada A	Extra-Gros	64 g	-
2. Canada A	Gros	56 g	-
3. Canada A	Moyen	49 g	56 g
4. Canada A	Petit	42 g	49 g
5. Canada A	Très petit	-	42 g
6. Canada B	Ne s'applique pas	-	-
7. Canada C	Ne s'applique pas	-	-

D. 591-90, a. 1.

ANNEXE 5.C

(a. 5.7.21)

CONDITIONS DE REFROIDISSEMENT ET DE CHAUFFAGE

	Refroidis dans les 2 heures suivant le cassage				Chauffés			Refroidis dans les 2 heures suivant la fin du chauffage			
	Température maximale		Durée (heures)		Température minimale		Durée (minutes)	Température maximale		Durée (heures)	
A. OEUFS LIQUIDES	F	C	*Max.	+Min.	F	C	Min.	F	C	*Max.	Min.
a) Albumen (non additionnée de produits chimiques)	55	13	8*		134	57	3,5	45	7		N/A
i. ne devant pas être stabilisé	45	7	8+								
ii. devant être stabilisé	70	21	8*		132	56	6,2	55	13		N/A
b) Oeufs entiers	45	7	8*		140	60	3,5	45	7		8*
	40	4	8+					40	4		8+
c) Oeufs entiers additionnés de 24,75% à 38% de solides d'oeufs	45	7	8*		142	61	3,5	45	7		8*
	40	4	8+		140	60	6,2	40	4		8+
d) i. Oeuf entiers de 2% à 10% de sel	45	7	8*		146	63	3,5	45	7		8*
ii. Oeufs entiers	40	4	8+		144	62	6,2	40	4		8+
	65	18	30*		146	63	3,5				N/A

PRODUITS AGRICOLES — ALIMENTS

	additionnés de plus de 10% de sel	45	7	30+	144	62	6,2	65	18	
e)	Mélange d'oeufs entiers additionnés de 2% à 12% de sucre	45 ou 40	7 4	8* 8+	142 140	61 60	3,5 6,2	45 40	7 4	8* 8+
f)	Oeufs entiers additionnés de moins de 2% d'ingrédients	45 ou 40	7 4	8* 8+	142 140	61 60	3,5 6,2	45 40	7 4	8* 8+
g)	Oeufs entiers 24,75 à 38% de solides d'oeufs et additionnés de 2% d'ingrédients	45 ou 40	7 4	8* 8+	144 142	62 61	3,5 6,2	45 40	7 4	8* 8+
h)	Jaune ou	45 40	7 4	8* 8+	142 140	61 60	3,5 6,2	45 40	7 4	8* 8+
i)	Mélange de jaunes additionné de 2% ou plus de sucre	45 ou 40	7 4	8* 8+	146 144	63 62	3,5 6,2	45 40	7 4	8* 8+
j)	i. Mélange de jaunes additionné de 2% ou plus de 2% à 10% de sel	45 ou 40	7 4	8* 8+	146 144	63 62	3,5 6,2	45 40	7 4	8* 8+
	ii. Mélange de jaunes additionné de 10% de sel	65 ou 45	18 7	30* 30+	146 144	63 62	3,5 6,2			N/A 18

PRODUITS AGRICOLES — ALIMENTS

B. POUDRE										
D'OEUFS					Jour					
Albumen séché	N/A		130	54	7					
par										
pulvérisation										
Albumen séché	N/A		125	52	5					
en plateau										

D. 591-90, a. 1.

ANNEXE 5.D

(a. 5.8.4)

DIMENSIONS DES CARACTÈRES DES INSCRIPTIONS SUR LES EMBALLAGES D'OEUFS TRANSFORMÉS

Aire de la principale surface	Hauteur minimale en millimètres des caractères des inscriptions de la désignation de la nature des oeufs transformés et de la quantité nette du produit
1. Au plus 10 cm ² ,	0,8
2. Plus de 10 cm ² , mais d'au plus 32 cm ²	1,6
3. Plus de 32 cm ² , mais d'au plus 258 cm ²	3,2
4. Plus de 258 cm ² , mais d'au plus 645 cm ²	6,4
5. Plus de 645 cm ² , mais d'au plus 2 580 cm ²	9,5
6. Plus de 2 580 cm ² ,	12,7

Toute autre inscription exigée à la section 5.8 du chapitre 5 doit avoir une hauteur minimale de 1,6 mm. Cette hauteur peut être réduite à 0,8 mm dans le cas des inscriptions qui apparaissent sur la principale surface, mais dont l'aire est d'au plus 10 cm²

D. 591-90, a. 1.

TABLEAU 6.4.A

(Abrogé)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, tab. 6.4.A; D. 725-94, a. 77.

ANNEXE 6.4.B

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 6.4.B; D. 725-94, a. 78.

ANNEXE 6.5.A

(a. 6.5.1.1)

MODÈLE D'ESTAMPILLE

«approuvé Québec»



R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 6.5.A.

TABLEAU 6.6.A

(a. 6.6.3 et 7.1.1)

NORMES POUR L'INSPECTION *POST MORTEM* DES CARCASSES

6.6.A.1. Carcasses à éliminer ou confiscation en totalité Doivent être éliminées en totalité ou sont sujettes en totalité à confiscation les carcasses d'animaux atteintes de l'une des maladies ou trouvées en l'état mentionné ci-après:

6.6.A.1.1. Anaplasmose.

6.6.A.1.2. Anémie infectieuse équine.

6.6.A.1.3. Anémie, cachexie, hydrémie persistant dans les 24 heures après l'abattage.

6.6.A.1.4. Azoturie.

6.6.A.1.5. Charbon symptomatique.

6.6.A.1.6. Choléra du porc.

6.6.A.1.7. Dourine.

6.6.A.1.8. Émaciation dans laquelle l'état de la carcasse est caractérisé par la perte de tissu intermusculaire et de graisses internes, remplacés par une substance gélatineuse jaune.

6.6.A.1.9. Encéphalo-myélite toxique (empoisonnement par le fourrage).

6.6.A.1.10. Exanthème vésiculeux.

6.6.A.1.11. Farcin.

6.6.A.1.12. Fièvre catarrhale maligne.

6.6.A.1.13. Fièvre charbonneuse.

6.6.A.1.14. Fièvre du Texas.

6.6.A.1.15. Gourme.

6.6.A.1.16. Immaturité: Il ya immaturité lorsque:

a) la musculature a l'apparence d'être imbibée d'eau;

b) les muscles de la fesse sont flasques et mous, de couleur rouge grisâtre;

c) le gras de la région des reins est oedémateux, d'un jaune sale ou d'un rouge grisâtre.

6.6.A.1.17. Inflammation: La carcasse d'un animal atteinte de mammite, métrite, péritonite, entérite, pneumonie, pleurésie, méningite, doit être éliminée ou confisquée, s'il y a des lésions aiguës ou de nombreuses inflammations chroniques.

6.6.A.1.18. Lymphosarcome ou leucémie généralisée.

6.6.A.1.19. Maladies cutanées, telles la gale, la teigne ou toute autre maladie cutanée généralisée à un stade avancé et accompagnée d'émaciation, de cachexie.

6.6.A.1.20. Morve.

6.6.A.1.21. Parturition ou mise bas dans les 10 jours précédant l'abattage d'un animal qui présente des signes de pyrexie ou d'oedème.

6.6.A.1.22. Peste porcine.

6.6.A.1.23. Purpura hémorragique.

6.6.A.1.24. Pyémie.

6.6.A.1.25. Rage.

6.6.A.1.26. Salmonellose des équidés.

6.6.A.1.27. Saprémie.

6.6.A.1.28. Septicémie.

6.6.A.1.29. Tétanos.

6.6.A.1.30. Toxémie.

6.6.A.1.31. Tularémie.

6.6.A.1.32. Urémie.

6.6.A.2. Carcasses ou parties de carcasse à éliminer ou confisquer

Doivent être éliminées ou confisquées en entier les carcasses d'animaux atteintes d'une maladie mentionnée ci-après ou seulement la partie de la carcasse affectée suivant l'étendue de la maladie et des lésions décrites ci-après:

6.6.A.2.1. Abscesses et adhérences: Tout organe ou partie d'un animal atteint d'un abcès, d'une plaie suppurante ou d'adhérences doit être éliminé ou confisqué.

6.6.A.2.2. Actinomycose, actinobacillose, coccidioïdomycose, mucormycose, tuberculose:

1. Ces maladies sont considérées comme généralisées:

a) lorsqu'elles sont présentes à la fois aux sièges habituels de l'infection primaire et dans les organes ou parties qui n'en peuvent être atteintes que par transport dans la circulation générale des organismes en cause.

Sont acceptées comme preuve de généralisation la présence des lésions dans 2 des organes suivants: rate, reins, utérus, pis, ovaires, testicules, glandes surrénales, cerveau, moelle épinière ou leurs membranes;

b) lorsqu'il y a de nombreuses lésions d'une de ces maladies uniformément réparties dans les 2 poumons.

2. La carcasse d'un animal atteinte de l'une des maladies susdites généralisées doit être éliminée ou confisquée en entier.

3. Lorsqu'il n'y a pas généralisation, la partie seule atteinte est éliminée ou confisquée.

6.6.A.2.3. Arthrite — polyarthrite:

1. La carcasse affectée d'arthrite généralisée caractérisée par la présence d'abcès périarticulaires ou de suppurations à plus d'une articulation, doit être éliminée ou confisquée.
2. Lorsque l'arthrite est localisée et non associée à un changement systémique, seuls l'articulation affectée et le ganglion correspondant doivent être confisqués.

6.6.A.2.4. Lymphadénite casséeuse: Les carcasses et les parties d'une carcasse atteintes de lymphadénite casséeuse doivent être jugées suivant l'étendue des lésions:

- a) la carcasse entière doit être éliminée ou confisquée lorsque la maladie est généralisée ou encore est associée à l'émaciation;
- b) lorsque la maladie est limitée à un ganglion, la partie correspondante doit être confisquée.

6.6.A.2.5. Oedème: La carcasse atteinte d'oedème (hydrothorax, ascite, anasarque) doit être éliminée ou confisquée, sauf lorsque l'affection est peu prononcée et limitée au siège de l'infection. Dans ce cas, seules les parties affectées sont confisquées.

6.6.A.2.6. Omphaloplébite:

1. Doit être éliminée ou confisquée toute carcasse d'un animal atteint d'une affection du nombril et qui présente en plus une lésion soit d'arthrite, de péritonite, de néphrite, de pneumonie, de pleurésie ou un abcès à un autre organe.
2. Dans le cas d'omphaloplébite sans complication, le foie seul peut être éliminé ou confisqué suivant l'appréciation de l'état de la carcasse.

6.6.A.2.7. Péricardite traumatique:

1. Une carcasse atteinte de péricardite traumatique doit être éliminée ou confisquée chaque fois qu'il y a un changement systémique de la carcasse, notamment lorsqu'il y a de l'oedème de la région de la poitrine et des ganglions correspondants, associée à une pneumonie, pleurésie ou péritonite.
2. Lorsqu'une carcasse atteinte de péricardite traumatique légère et localisée est normale et sèche dans les 24 heures de l'abattage, seuls sont éliminés ou confisqués les parties ou organes affectés.

6.6.A.2.8. Rouget du porc:

1. Doit être éliminée ou confisquée la carcasse de porc atteinte de la forme aiguë septicémique du rouget (érysipèle).
2. Dans le cas d'une carcasse de porc atteinte de la forme sub-aiguë (cutanée-urticairienne), les parties affectées doivent être éliminées ou confisquées.

6.6.A.3. Carcasses ou parties de carcasses à éliminer ou confisquer par suite de conditions pathologiques ou anormales

Doivent être éliminées ou confisquées en entier les carcasses d'animaux présentant une des conditions pathologiques ou anormales suivantes, ou seulement la partie de la carcasse affectée suivant l'étendue de la condition décrite ci-après:

6.6.A.3.1. Néoplasme:

1. Dans le cas d'un organe ou partie d'une carcasse atteinte d'une tumeur maligne primaire, la carcasse entière doit être éliminée ou confisquée s'il y a présence de métastase dans les muscles, le squelette ou les ganglions lymphatiques de la carcasse; en l'absence de métastase, seul l'organe ou la partie affecté est éliminé ou confisqué.

2. Dans le cas d'une tumeur bénigne affectant un organe ou une partie de la carcasse, seul l'organe ou la partie affecté d'une carcasse par ailleurs indemne est éliminée ou confisquée.

6.6.A.3.2. Odeurs anormales:

1. Doit être éliminée ou confisquée la carcasse affectée d'une odeur diététique ou médicinale prononcée, ou d'une odeur métabolique anormale.

2. Doit également être éliminée ou confisquée la carcasse affectée d'une odeur d'urine ou sexuelle.

6.6.A.3.3. Pigmentation:

1. Doit être éliminé ou confisqué le foie atteint de caroténose accentué.

2. Doivent être éliminés ou confisqués, selon le cas, la carcasse, l'organe ou la partie affectés de mélanose, d'ochronose ou d'ostéohémochromatose qu'on ne peut éliminer complètement.

3. Lorsqu'une carcasse est affectée par une xanthose généralisée accompagnée d'une décoloration grisâtre ou verdâtre dans la musculature, elle doit être éliminée ou confisquée en entier; si la xanthose est limitée à un organe ou partie de carcasse, seuls les parties ou organes atteints sont éliminés ou confisqués.

4. Doit être éliminée ou confisquée la carcasse dont la coloration verdâtre ou jaunâtre de l'ictère persiste après un refroidissement de 24 heures ou dont l'ictère est accompagné de dégénérescence parenchymateuse des organes à la suite d'une infection ou d'une intoxication.

6.6.A.4. Carcasses ou parties de carcasses à éliminer ou à confisquer par suite d'une infestation parasitaire

6.6.A.4.1. Cysticercose bovine:

1. La carcasse infestée de cysticerques bovins (*cysticercus bovis*) doit être éliminée ou confisquée, s'il y a présence à la fois de plus de 2 cysticerques à plus de 2 endroits dans la musculature de la carcasse.

2. S'il n'y a pas de cysticerques en nombre suffisant pour justifier l'élimination de la carcasse infestée, elle doit cependant être retenue pour congélation, pendant au moins 20 jours, à une température de -9 °C ou inférieure.

3. Lorsque l'infestation consiste en un kyste mort ou dégénéré (dépôt calcifié), on doit procéder à l'enlèvement du kyste ou à l'élimination ou confiscation de l'organe.

6.6.A.4.2. Cysticercose ovine:

1. Doivent être éliminés ou confisqués l'organe ou la partie d'une carcasse atteints d'une infestation parasitaire qui n'est pas transmissible à l'homme, comme la cysticercose ovine.

2. Si la répartition des parasites dans une carcasse est telle que l'enlèvement des lésions parasitaires est impraticable, la carcasse doit être éliminée ou confisquée.

6.6.A.4.3. Cysticercose porcine: La carcasse infestée de cysticerques du porc (*cysticercus cellulosae*) doit être éliminée ou confisquée.

6.6.A.4.4. Sarcosporidiose: La carcasse atteinte d'une infestation généralisée de sarcosporidies doit être éliminée ou confisquée.

6.6.A.4.5. Trichinose: Lorsqu'une carcasse a été déclarée positive à une épreuve pour la trichine, la carcasse doit être confisquée.

6.6.A.5. Carcasses de volailles à éliminer ou à confisquer en totalité

Doivent être éliminées en totalité ou sont sujettes en totalité à confiscation les carcasses de volailles atteintes de l'une des maladies ou trouvées en l'état mentionné ci-après:

6.6.A.5.1. Ascite.

6.6.A.5.2. Botulisme.

6.6.A.5.3. Cloacite, entérite, péritonite, salpingite: Lorsqu'il y a des lésions aiguës ou de nombreuses inflammations chroniques.

6.6.A.5.4. Dermatite ou maladie cutanée généralisée.

6.6.A.5.5. Émaciation.

6.6.A.5.6. Listériose.

6.6.A.5.7. Leucémie.

6.6.A.5.8. Maladie de mareck.

6.6.A.5.9. Meurtrissures généralisées.

6.6.A.5.10. Ornithose.

6.6.A.5.11. Putréfaction ou fermentation fétide.

6.6.A.5.12. Septicémie, toxémie.

6.6.A.5.13. Tuberculose.

6.6.A.6. Carcasses ou parties de carcasses de volailles à éliminer ou à confisquer

Doivent être éliminées ou confisquées en entier les carcasses des volailles atteintes d'une maladie mentionnée ci-après, ou seulement la partie de la carcasse affectée suivant l'étendue de la maladie et des lésions décrites ci-après:

6.6.A.6.1. Arthrite: Lorsqu'une carcasse de volaille est atteinte d'arthrite localisée à une ou 2 articulations non associées à un changement systémique, les parties affectées doivent être éliminées ou confisquées.

6.6.A.6.2. Bronchite infectieuse.

6.6.A.6.3. Choléra des poules.

6.6.A.6.4. Coccidiose.

6.6.A.6.5. Coryza infectieux.

6.6.A.6.6. Entéro-hépatite.

6.6.A.6.7. Infection mycotique.

6.6.A.6.8. Laryngotrachéite infectieuse.

6.6.A.6.9. Maladies parasitaires: Les organes ou les parties comestibles des carcasses de volaille infestés de parasites ou qui portent des lésions de ces infestations doivent être éliminés ou confisqués.

6.6.A.6.10. Maladies respiratoires chroniques.

6.6.A.6.11. Pneumoencéphalite aviaire.

6.6.A.6.12. Pullorose.

6.6.A.6.13. Sinusite.

6.6.A.6.14. Synovite.

6.6.A.6.15. Trichomonase.

6.6.A.6.16. Tumeur:

1. Dans le cas d'un organe ou partie d'une carcasse de volaille atteints d'une tumeur maligne primaire, la carcasse entière doit être éliminée ou confisquée s'il y a présence de métastase dans les muscles ou le squelette; en l'absence de métastase et de changement secondaire, seul l'organe ou la partie affecté est éliminé ou confisqué.

2. Dans le cas d'une tumeur bénigne affectant un organe ou une partie de la carcasse, seul l'organe ou la partie affecté d'une carcasse par ailleurs indemne est éliminé ou confisqué.

6.6.A.6.17. Typhose aviaire.

6.6.A.6.18. Variole aviaire.

6.6.A.7. Décoloration verte: Toute partie d'une carcasse de volaille atteinte de décoloration verte doit être éliminée ou confisquée.

6.6.A.8. Changement *post mortem*: Peut être acceptée une carcasse de volaille, après élimination ou confiscation des parties atteintes, qui subit un changement *post mortem* de nature superficielle.

6.6.A.9. Pérose — rachitisme: Une carcasse de volaille atteinte de pérose ou de rachitisme est éliminée ou confisquée selon son état général.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Tableau 6.6.A.

ANNEXE 7.5.A

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 7.5.A; D. 477-2010, a. 23.

ANNEXE 8.A

(a. 8.4.1)

EXIGENCES RELATIVES AU SIROP D'ÉRABLE DE «CATÉGORIE A»

1. Le sirop d'érable de «Catégorie A» doit être conforme aux exigences suivantes:

- a) être limpide, de couleur uniforme et exempt de sédiments et de turbidité;
- b) être de l'une des classes de couleur suivantes:
 - i. doré, goût délicat;
 - ii. ambré, goût riche;
 - iii. foncé, goût robuste;
 - iv. très foncé, goût prononcé;
- c) posséder une saveur d'érable caractéristique de sa classe de couleur et être exempt de malate de calcium insolubilisé, de goût de caramel ou de sève et d'odeur ou de goût désagréables.

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 8.A; D. 643-2016, a. 26.

ANNEXE 8.B

(a. 8.5.1 et 8.7.2)

CLASSES DE COULEUR DU SIROP D'ÉRABLE DE «CATÉGORIE A»

1. La transmission de lumière du sirop d'érable de «Catégorie A» est déterminée à l'aide d'un spectrophotomètre muni de cellules optiques à fenêtres parallèles de 10 mm de parcours et à la longueur d'onde de 560 nm, la couleur étant exprimée en pourcentage de transmission de lumière, en utilisant comme référence du glycérol de pureté analytique représentant 100% de transmission.

2. Le sirop d'érable de «Catégorie A» est de la classe de couleur mentionnée à la colonne I du tableau lorsque son pourcentage de transmission de lumière correspond à celui mentionné à la colonne II.

Colonne I	Colonne II	
Classe de couleur	Pourcentage de transmission de lumière	
Doré, goût délicat	Au moins	75,0
Ambré, goût riche	inférieur à	75,0
	mais d'au moins	50,0
Foncé, goût robuste	inférieur à	50,0
	mais d'au moins	25,0
Très foncé, goût prononcé	inférieur à	25,0

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 8.B; D. 643-2016, a. 27.

ANNEXE 8.C

(a. 8.7.1 et 8.7.3)

DIMENSION DES CARACTÈRES POUR LES ÉTIQUETTES DE PETITS CONTENANTS DE SIROP D'ÉRABLE

<i>Colonne I</i>	<i>Colonne II</i>	
<i>Aire de la principale surface</i>	<i>Hauteur minimale des caractères</i>	
	en pouces	en millimètres
1. Au plus 1,55 po ² (10 cm ²)	1/32	0,8
2. Plus de 1,55 po ² (10 cm ²), mais d'au plus 5 po ² (32 cm ²)	1/16	1,6
3. Plus de 5 po ² (32 cm ²), mais d'au plus 40 po ² (258 cm ²)	1/8	3,2
4. Plus de 40 po ² (258 cm ²), mais d'au plus 100 po ² (645 cm ²)	1/4	6,4
5. Plus de 100 po ² (645 cm ²), mais d'au plus 400 po ² (2 580 cm ²)	3/8	9,5
6. Plus de 400 po ² (2 580 cm ²)	1/2	12,7

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 8.C.

ANNEXE 8.D

(Abrogée)

R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1, Ann. 8.D; D. 419-90, a. 7.

ANNEXE 9.A

(Abrogée)

D. 1055-82, a. 16; D. 669-90, a. 14.

ANNEXE 9.B

(Abrogée)

D. 1055-82, a. 16; D. 669-90, a. 14.

ANNEXE 11.A

(chapitre 11, a. 11.3.2)

NORMES RELATIVES AU LAIT ET À LA CRÈME CRUS

Paramètres	Norme
<i>Staphylococcus aureus</i> ¹	<u>Lait</u> : maximum 2 000 ufc ² /ml
Bactéries aérobies mésophiles	<u>Lait</u> : maximum 50 000 ufc/ml et maximum 7 000 ufc/ml à la suite d'une pasteurisation en laboratoire <u>Crème</u> : maximum 300 000 ufc/ml et maximum 15 000 ufc/ml à la suite d'une pasteurisation en laboratoire
Cellules somatiques	<u>Lait de vache</u> : maximum 500 000 cellules somatiques/ml <u>Lait de chèvre</u> : maximum 1 500 000 cellules somatiques/ml <u>Lait de brebis</u> : maximum 750 000 cellules somatiques/ml
Résidus de substances inhibitrices	Absence
Cryoscopie	Le point de congélation du lait de vache ne doit pas dépasser - 0,507 °C (-0,525 degrés Hortvet) et celui du lait de chèvre ne doit pas dépasser -0,545 °C (-0,564 degrés Hortvet)

¹ Pour le lait utilisé dans la préparation des fromages dont la période d'affinage à 2 °C ou plus est inférieure à la période minimale de 60 jours prévue au paragraphe 2 de l'article 11.7.4.

² ufc signifie unités formant des colonies.

D. 741-2008, a. 15; Erratum, 2008 G.O. 2, 5021.

ANNEXE 11.B

(chapitre 11, a. 11.7.1)

NORMES DE PASTEURISATION

Produits laitiers	Type de pasteurisation	Durée minimale	Température minimale
Produits laitiers contenant moins de 10% de matières grasses	Basse et lente	30 minutes	63°C
Produits laitiers contenant moins de 10% de matières grasses	Haute et rapide	15 secondes	72°C
Produits laitiers contenant au moins 10% de matières grasses ou auxquels un agent édulcorant a été ajouté	Basse et lente	30 minutes	66°C
Produits laitiers contenant au moins 10% de matières grasses ou auxquels un agent édulcorant a été ajouté	Haute et rapide	15 secondes	75°C
Mélanges à produits laitiers congelés et lait de poule	Basse et lente	30 minutes	69°C
Mélanges à produits laitiers congelés et lait de poule	Haute et rapide	25 secondes	80°C
		15 secondes	83°C

NORMES DU TRAITEMENT À ULTRA HAUTE TEMPÉRATURE

Température minimale	Durée minimale	Valeur Fo
129 °C	3,979 secondes	0,409
130 °C	3,161 secondes	0,409
131 °C	2,511 secondes	0,409
132 °C	1,995 secondes	0,409
133 °C	1,585 secondes	0,409
134 °C	1,259 secondes	0,409
135 °C	1 seconde	0,409
136 °C	0,794 seconde	0,409
137 °C	0,631 seconde	0,409
138 °C	0,501 seconde	0,409
139 °C	0,398 seconde	0,409
140 °C	0,316 seconde	0,409
141 °C	0,251 seconde	0,409
142 °C	0,200 seconde	0,409
143 °C	0,158 seconde	0,409
144 °C	0,126 seconde	0,409
145 °C	0,100 seconde	0,409

Les données indiquées au présent tableau sont calculées selon la formule suivante:

$$F_o = \frac{t}{60} \times 10^{\frac{T-121.1}{z}}$$

t = temps de chauffage en seconde à la température T en °C

T = température de chauffage en °C

z = 10 °C

D. 741-2008, a. 15; Erratum, 2008 G.O. 2, 5021.

ANNEXE 11.C

(chapitre 11, a. 11.8.11)

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX PRODUITS LAITIERS DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN VÉHICULE DE DISTRIBUTION

Produits laitiers	Micro-organismes	n	c	m	M
Fromages faits de lait pasteurisé	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	100	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100	1 000
Fromages visés à l'article 11.7.4 ¹	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	1 000	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	500	1 000
Fromages sans affinage, à caillé lactique contenant au moins 50% d'humidité	<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	10	100
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Produits laitiers fermentés	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Lait, crème et autres produits laitiers non fermentés et mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles ²	5	2	10 000	25 000
	Bactéries coliformes	5	2	1	10
Produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles ²	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Beurre non fermenté	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

Poudres de lait et autres produits laitiers en poudre	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

¹ Ne s'applique pas durant la période d'affinage dans les deux cas prévus à l'article 11.7.4.

² Ne s'applique pas aux mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés fermentés ni aux produits laitiers congelés fermentés.

«n» représente le nombre d'échantillons à examiner par lot.

«c» représente le nombre maximum d'échantillons par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de «m» sans toutefois excéder la valeur de «M».

«m» représente la valeur inférieure exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

«M» représente la valeur supérieure qui ne doit pas être dépassée dans aucun des échantillons à examiner par lot, exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

D. 741-2008, a. 15; Erratum, 2008 G.O. 2, 5021.

ANNEXE 11.D

(chapitre 11, a. 11.9.6)

NORMES MICROBIOLOGIQUES APPLICABLES AUX SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS DANS UNE USINE, UN ENTREPÔT ET DANS UN VÉHICULE DE DISTRIBUTION

Succédanés de produits laitiers	Micro-organismes	n	c	m	M
Margarine	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Colorant à café	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100
Garniture à dessert et mélanges destinés à la préparation de desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	25 000
	Bactéries coliformes	5	2	1	10
Desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	5	2	10 000	50 000
	Bactéries coliformes	5	2	10	100

«n» représente le nombre d'échantillons à examiner par lot.

«c» représente le nombre maximum d'échantillons par lot qui peuvent avoir une concentration bactérienne plus élevée que la valeur de «m» sans toutefois excéder la valeur de «M».

«m» représente la valeur inférieure exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

«M» représente la valeur supérieure qui ne doit pas être dépassée dans aucun des échantillons à examiner par lot, exprimée en unités formant des colonies par gramme ou par millilitre, selon l'état sous lequel le produit est présenté.

D. 741-2008, a. 15; Erratum, 2008 G.O. 2, 5021.

ANNEXE 11.E

(chapitre 11, a. 11.12.8)

NORMES MICROBIOLOGIQUES DES PRODUITS LAITIERS APPLICABLES À LA VENTE AU DÉTAIL ET À LA RESTAURATION

Produits laitiers	Micro-organismes	Numérations (par g ou ml)
Fromages faits de lait pasteurisé	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	1 000
Fromages visés à l'article 11.7.4	<i>Staphylococcus aureus</i>	10 000
	<i>Escherichia coli</i>	1 000
Fromages sans affinage, à caillé lactique contenant au moins 50% d'humidité	<i>Staphylococcus aureus</i>	100
	Bactéries coliformes	100
Produits laitiers fermentés	Bactéries coliformes	100
Lait, crème et autres produits laitiers non fermentés et mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles ¹	50 000
	Bactéries coliformes	10
Produits laitiers congelés	Bactéries aérobies mésophiles ¹	50 000
	Bactéries coliformes	100
Beurre non fermenté	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Poudres de lait et	Bactéries aérobies	50 000

PRODUITS AGRICOLES — ALIMENTS

autres produits laitiers en poudre	mésophiles Bactéries coliformes	100
---------------------------------------	------------------------------------	-----

¹ Ne s'applique pas aux mélanges destinés à la préparation de produits laitiers congelés fermentés ni aux produits laitiers congelés fermentés.

¹ D. 741-2008, a. 15; Erratum, 2008 G.O. 2, 5021.

ANNEXE 11.F

(chapitre 11, a. 11.12.8)

NORMES MICROBIOLOGIQUES DES SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS APPLICABLES A LA VENTE AU DÉTAIL ET À LA RESTAURATION

Succédanés de produits laitiers	Micro-organismes	Numérations (par g ou ml)
Margarine	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Colorant à café	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100
Garniture à dessert et mélanges destinés à la préparation de desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	25 000
	Bactéries coliformes	10
Desserts congelés	Bactéries aérobies mésophiles	50 000
	Bactéries coliformes	100

D. 741-2008, a. 15; Erratum, 2008 G.O. 2, 5021.

MISES À JOUR

- R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1
- D. 1055-82, 1982 G.O. 2, 2040; Suppl. 1044
- D. 845-87, 1987 G.O. 2, 3496
- D. 1819-87, 1987 G.O. 2, 6766
- D. 397-88, 1988 G.O. 2, 1959 et 5687
- D. 419-90, 1990 G.O. 2, 1061
- D. 591-90, 1990 G.O. 2, 1912
- D. 669-90, 1990 G.O. 2, 1983
- D. 1573-91, 1991 G.O. 2, 6643
- D. 336-92, 1992 G.O. 2, 2277
- D. 1057-92, 1992 G.O. 2, 5331
- D. 1131-92, 1992 G.O. 2, 5567
- D. 1769-92, 1992 G.O. 2, 7154
- D. 336-93, 1993 G.O. 2, 2442

D. 440-93, 1993 G.O. 2, 2642
D. 1305-93, 1993 G.O. 2, 6820
D. 1483-93, 1993 G.O. 2, 7536
D. 1825-93, 1993 G.O. 2, 8989
D. 725-94, 1994 G.O. 2, 2818
D. 314-95, 1995 G.O. 2, 1363
D. 951-96, 1996 G.O. 2, 5070
D. 854-98, 1998 G.O. 2, 3651
D. 238-99, 1999 G.O. 2, 731
D. 403-99, 1999 G.O. 2, 1212
L.Q. 2000, c. 26, a. 69 et 75
D. 647-2001, 2001 G.O. 2, 3561
D. 1122-2004, 2004 G.O. 2, 5257
D. 922-2005, 2005 G.O. 2, 6007
D. 466-2005, 2005 G.O. 2, 1926
D. 1023-2006, 2006 G.O. 2, 5140
D. 741-2008, 2008 G.O. 2, 4187
D. 454-2008, 2008 G.O. 2, 2408 et 5021
D. 1009-2008, 2008 G.O. 2, 5725 (Anglais)
D. 66-2009, 2009 G.O. 2, 254
D. 477-2010, 2010 G.O. 2, 2413
L.Q. 2010, c. 7, a. 282
L.Q. 2011, c. 27
D. 1187-2011, 2011 G.O. 2, 5521
D. 1224-2012, 2013 G.O. 2, 55
D. 643-2016, 2016 G.O. 2, 3871
D. 1069-2018, 2018 G.O. 2, 6301
D. 488-2020, 2020 G.O. 2, 1619A
D. 1216-2020, 2020 G.O. 2, 4778A
L.Q. 2021, c. 3, a. 80
D. 1596-2021, 2022 G.O. 2, 8
L.Q. 2022, c. 9, a. 97
D. 1463-2022, 2022 G.O. 2, 5656