

Gouvernement du Québec

Décret 923-2026, 17 juin 2026

CONCERNANT le Règlement modifiant le Règlement sur les aliments

ATTENDU QUE, en vertu de l'article 7 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29), le gouvernement peut prescrire les conditions relatives à la provenance de tout produit détenu ou utilisé par l'exploitant ou l'utilisateur d'une conserverie, d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule ou par toute autre personne exerçant une activité visée aux paragraphes *a*, *a.1*, *b*, *e*, *f*, *k*, *l*, *n.1* à *n.4* du premier alinéa de l'article 9 de cette loi ou par un détaillant ou un restaurateur et prohiber, sauf dans les cas qu'il détermine, la détention ou l'usage de tout produit ne répondant pas à ces conditions et aux dispositions des règlements relatives à l'estampille;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *a* de l'article 40 de cette loi, le gouvernement peut, par règlement, édicter des règles concernant la vente d'un produit ou la production, la conservation, la manutention, la préparation, le conditionnement, la transformation, le transport, l'estampillage ou la détention d'un produit en vue de la vente, du don à des fins promotionnelles, de la fourniture de services moyennant rémunération ou de l'exposition d'un produit;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *a.1* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, fixer, notamment à des fins de salubrité, les règles relatives à la construction, l'aménagement, l'installation, au matériel, à l'équipement, la localisation, l'exploitation et l'entretien des abattoirs ou des conserveries, établissements, lieux ou véhicules où se font les opérations visées au paragraphe *a* de cet article, celles relatives aux denrées non comestibles ou celles relatives à tout lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *a.2* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, déterminer le matériel et les installations à utiliser, les méthodes à suivre et les normes à respecter pour le traitement à l'abattoir ou pour l'abattage sans cruauté des animaux;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *c.4* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, prescrire toute autre inspection sanitaire d'animaux ou de carcasses d'animaux destinés à la consommation humaine que celle prévue au paragraphe *c.3* de cet article;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *c.6* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, déterminer les renseignements que le propriétaire ou le gardien d'animaux destinés à la consommation humaine doit fournir et conserver, notamment ceux concernant l'état de santé des animaux et leur identification, déterminer ceux que le possesseur de carcasses d'animaux destinées à une telle consommation doit également fournir et conserver et déterminer toutes modalités relatives à ces renseignements, notamment celles concernant leur forme et la catégorie d'animaux auxquels ils s'appliquent;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *c.7* de cet article, le gouvernement peut notamment, par règlement, déterminer les règles permettant l'introduction d'animaux ou de carcasses d'animaux destinés à la consommation humaine dans un abattoir visé au paragraphe *a* ou *a.1* du premier alinéa de l'article 9 de cette loi;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *d* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, ordonner le contrôle sanitaire des animaux et édicter les prescriptions sanitaires relatives à l'exploitation des établissements, lieux ou véhicules où se font des opérations d'abattage ou les opérations visées au paragraphe *a* de cet article ainsi qu'y prescrire toute mesure propre à assurer l'élimination des déchets, à régir leurs contenants et à prévenir ou à empêcher la contamination des produits;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *e.5.1* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, déterminer la formation minimale ou les apprentissages nécessaires, notamment en hygiène, salubrité ou en contrôle de procédé de préparation ainsi que le contenu des examens visés au paragraphe *e.6* de cet article;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *e.6* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, déterminer les personnes ou les catégories de personnes qui doivent suivre la formation prévue en application du paragraphe *e.5.1* de cet article et, le cas échéant, les obliger à se soumettre aux examens nécessaires à cette fin et en fixer les frais;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe *f* de cet article, le gouvernement peut, par règlement, déterminer les conditions de délivrance, de renouvellement, de suspension ou d'annulation d'un permis, les documents ou les renseignements qu'un demandeur ou un titulaire doit fournir, les livres ou registres qu'il doit tenir et conserver, les cas où un permis peut être délivré pour une période de moins de 12 mois, les droits exigibles pour les permis en fonction de la période de validité, de la nature ou encore de la catégorie, sous-catégorie ou classe de titulaires ou de permis, les frais d'ouverture d'une demande de permis ou d'autorisation ainsi que les frais d'étude y afférents;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe g de cet article, le gouvernement peut, par règlement, déterminer les catégories de permis de même que les conditions et les restrictions afférentes à chaque catégorie;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe g.1 de cet article, le gouvernement peut, par règlement, déterminer, en outre des personnes visées à l'article 3.4, quelles personnes doivent se doter d'un système de traçabilité;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe j de cet article, le gouvernement peut notamment, par règlement, prescrire les règles relatives aux inscriptions, à l'étiquetage ou à l'emballage des produits;

ATTENDU QUE, en vertu du paragraphe n de cet article, le gouvernement peut, par règlement, exempter de l'application de tout ou partie de la présente loi ou de ses règlements aux conditions qu'il peut fixer, une catégorie de personnes, de produits, d'animaux, d'établissements ou d'activités qu'il détermine;

ATTENDU QUE, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1), un projet de règlement modifiant le Règlement sur les aliments a été publié à la Partie 2 de la *Gazette officielle du Québec* du 4 février 2026, avec avis qu'il pourra être édicté par le gouvernement à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de cette publication;

ATTENDU QU'il y a lieu d'édicter ce règlement avec modifications;

IL EST ORDONNÉ, en conséquence, sur la recommandation du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation :

QUE le Règlement modifiant le Règlement sur les aliments, annexé au présent décret, soit édicté.

Le greffier du Conseil exécutif,
DAVID BAHAN

Règlement modifiant le Règlement sur les aliments

Loi sur les produits alimentaires
(chapitre P-29, a. 7 et 40, par. a, a.1, a.2, c.4, c.6, c.7, d, e.5.1, e.6, f, g, g.1, j et n).

1. L'article 1.3.1.1 du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1) est modifié :

1° dans le premier alinéa :

a) par l'insertion, dans ce qui précède le paragraphe 1° et après « paragraphes », de « a.1 et »;

b) par le remplacement du paragraphe 1° par les suivants :

« 1° le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et l'adresse courriel du demandeur ainsi que, le cas échéant, ceux de la personne autorisée à présenter la demande;

« 1.1° le numéro d'entreprise du demandeur qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1), le cas échéant; »;

2° par la suppression des deuxième et troisième alinéas.

2. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.1.1, du suivant :

« **1.3.1.1.0.1.** Toute personne qui désire obtenir un permis d'abattoir de proximité prévu au paragraphe a.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° le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et l'adresse courriel du demandeur ainsi que, le cas échéant, ceux de la personne autorisée à présenter la demande;

2° le numéro d'entreprise du demandeur qui lui est attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1), le cas échéant;

3° le nom sous lequel l'abattoir sera exploité et son adresse ou le numéro d'immatriculation du véhicule ainsi que, le cas échéant, l'adresse des ateliers de charcuterie;

4° l'horaire d'abattage;

5° le nombre mensuel estimé d'animaux abattus, par espèce;

6° les activités qu'elle entend exercer. ».

3. L'article 1.3.1.1.6 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le deuxième alinéa, de « le permis visé » par « les 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 et ».

4. L'article 1.3.1.2 de ce règlement est modifié :

1° dans le premier alinéa :

a) par l'insertion, dans ce qui précède le paragraphe *a* et après « Loi », de « ou la demande de permis visée à l'article 1.3.1.1.0.1 »;

b) par l'insertion, dans le paragraphe *g* et après « ainsi que », de « , le cas échéant, celles »;

2° par l'insertion, à la fin du paragraphe *b* du deuxième alinéa, de « , le cas échéant ».

5. L'article 1.3.1.5 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le premier alinéa, de « au premier alinéa de l'article 1.3.1.1 » par « aux articles 1.3.1.1 ou 1.3.1.1.0.1 ».

6. L'article 1.3.1.6 de ce règlement est modifié par l'insertion, dans le premier alinéa et après « 1.3.1.1 », de « 1.3.1.1.0.1 »,.

7. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.2.7, de la sous-section suivante :

« **1.3.2.A. Catégories de permis d'abattoir de proximité**

« **1.3.2.A.1.** Le permis d'abattoir de proximité comporte 2 catégories :

a) le permis d'abattoir de proximité, catégorie « générale »;

b) le permis d'abattoir de proximité, catégorie « poulets à la ferme ».

« **1.3.2.A.2.** Le permis d'abattoir de proximité de catégorie « générale » autorise son titulaire à exploiter un abattoir de proximité, conforme aux exigences de la sous-section 6.3.A.1, où se fait l'abattage d'animaux et au plus deux ateliers de charcuterie, conformes aux exigences de la sous-section 6.7.1.A, où se fait la préparation de viandes ou d'aliments carnés pour fins de vente au détail ou de fourniture de services moyennant rémunération pour remise à un consommateur ou à un producteur agricole.

Pour l'application du présent article et de la section 6.7, on entend par « producteur agricole » un propriétaire d'animaux qui demande, à un abattoir de proximité de catégorie « générale », la fourniture de service moyennant rémunération dans l'objectif de vendre au détail des produits.

« **1.3.2.A.3.** Le permis d'abattoir de proximité de catégorie « poulets à la ferme » autorise son titulaire à exploiter un abattoir de proximité, conforme aux exigences de la sous-section 6.3.A.2, où se fait l'abattage de poulets et un atelier de charcuterie où se fait la préparation de viandes ou d'aliments carnés pour fins de vente au détail. ».

8. L'article 1.3.3.2 de ce règlement est modifié par le remplacement de « quatrième » par « troisième ».

9. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.5.D.1, du suivant :

« **1.3.5.D.1.1.** L'exemption prévue au paragraphe *m* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi s'applique également à un étal au marché public exploité par le titulaire d'un permis prévu au paragraphe *a.1* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi.

Une copie de ce permis doit alors être affichée dans l'étal au marché public. ».

10. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.6.1, du suivant :

« **1.3.6.1.1.** Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'un abattoir de proximité sont fixés à :

a) 779 \$, dans le cas du permis de catégorie « générale »;

b) 283 \$, dans le cas du permis de catégorie « poulets à la ferme ». ».

11. L'article 6.2.1 de ce règlement est modifié :

1° par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant :

« Toutefois, les dispositions des sections 6.3 et 6.5, à l'exception de celles du troisième alinéa de l'article 6.3.5.7 et de l'article 6.5.2.31, ne s'appliquent pas à un abattoir de proximité, catégorie « générale ». Les dispositions de la section 6.3, de l'article 6.4.1.16, de la sous-section 6.4.3 et de la section 6.5, à l'exception de celles du troisième alinéa

de l'article 6.3.5.7 et de l'article 6.5.2.31, ne s'appliquent pas à un abattoir de proximité de catégorie «poulets à la ferme». »;

2° par la suppression du troisième alinéa.

12. L'article 6.2.1.1 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans ce qui précède le paragraphe *a* du premier alinéa, de «quatrième» par «troisième».

13. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 6.3.5.11, de la section suivante :

**«SECTION 6.3.A
«CONSTRUCTION ET ÉQUIPEMENT DES
ABATTOIRS DE PROXIMITÉ**

**«§6.3.A.1. Normes de construction et d'équipement
des abattoirs de proximité de catégorie «générale»**

«6.3.A.1.1. Un abattoir de proximité de catégorie «générale» ne peut être situé dans un établissement servant à l'exploitation d'un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi.

«6.3.A.1.2. Un abattoir de proximité doit comprendre :

a) un local ou une aire pour la réception des animaux qui doit être aménagé de manière à prévenir les blessures et les chutes des animaux;

b) un local utilisé pour l'abattage doté des aires suivantes :

i. une aire pour effectuer les opérations d'insensibilisation et de saignée ainsi que, le cas échéant, les opérations d'habillage suivantes : le dépouillement, l'épilation ou la plumaison, selon le cas;

ii. une aire pour effectuer les opérations d'habillage subséquentes à celles visées au sous-paragraphe *i*, les opérations d'éviscération ainsi que tout autre traitement des carcasses;

c) un local frigorifique comprenant une aire de ressuage et une aire de conservation réfrigérées;

d) une aire pour les récipients réservés aux viandes non comestibles et aux peaux;

e) un compartiment pour remiser le matériel de nettoyage, de lavage et de désinfection;

f) une aire des machines et une aire de réparation et d'entretien.

Une salle de toilette avec lavabo doit être accessible à la personne autorisée.

«6.3.A.1.3. Dans le cas où des oiseaux autres que des ratites sont abattus, l'aire visée au sous-paragraphe *i* du paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 6.3.A.1.2 doit être séparée par une cloison de l'aire visée au sous-paragraphe *ii* du paragraphe *b* de cet article.

«6.3.A.1.4. Les locaux et les aires de l'abattoir de proximité doivent permettre un cheminement continu des animaux avant et pendant l'abattage et des carcasses après l'abattage, sans retour en arrière, sans chevauchement et sans croisement des animaux vivants, des produits et des viandes non comestibles.

Ces locaux et ces aires doivent être de dimension suffisante et être aménagés de manière à empêcher la contamination des carcasses et des autres produits. Ils doivent également être aménagés de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux autres que celles destinées à l'abattage, y compris les insectes et les rongeurs.

«6.3.A.1.5. Les planchers de l'abattoir de proximité doivent être imperméables, lavables et en bon état.

Les murs, les portes, les fenêtres et les plafonds doivent être lavables, lisses et en bon état.

«6.3.A.1.6. Un abattoir de proximité doit comprendre des équipements et des installations permettant :

a) l'éclairage et la ventilation des locaux ainsi que l'approvisionnement en eau potable chaude et froide;

b) le lavage des mains;

c) la récupération ou l'évacuation des eaux usées;

d) l'alimentation et l'abreuvement des espèces autres que les oiseaux et les lapins, dans le local ou l'aire de réception;

e) la contention, au moyen d'une cage pour le bœuf, le cheval et toute autre espèce qui requiert cet équipement pour son insensibilisation ou au moyen d'un autre dispositif pour les autres espèces qui ne nécessitent pas une cage, dans l'aire visée au sous-paragraphe *i* du paragraphe *b* de l'article 6.3.A.1.2;

f) l'insensibilisation des animaux avant la saignée, adaptés aux espèces abattues;

g) la suspension des animaux lors de la saignée;

- h) le dépouillement sans contact avec le plancher;
- i) le lavage pour l'inspection des têtes, dans le cas où des bœufs et des chevaux sont abattus;
- j) la plumaison, dans le cas où des oiseaux autres que des ratites sont abattus;
- k) l'épilation lorsque la peau n'est pas enlevée, dans le cas où des animaux d'espèce porcine sont abattus;
- l) le rinçage des carcasses;
- m) la disposition des viandes non comestibles et des peaux de manière qu'elles ne soient pas une source de contamination;
- n) l'inspection des carcasses, des viscères et des abats;
- o) la fente des carcasses de manière à en assurer l'innocuité, dans le cas où il abat des espèces autres que des oiseaux et du lapin;
- p) la stérilisation des couteaux dans chacune des aires du local d'abattage en quantité suffisante aux opérations;
- q) l'abaissement de la température interne des produits et la conservation conformément à l'article 6.3.1.8.

«§6.3.A.2. Normes de construction et d'aménagement des abattoirs de proximité de catégorie «poulets à la ferme»

«6.3.A.2.1. L'abattoir de proximité de catégorie «poulets à la ferme» doit être situé sur le site d'élevage des poulets qui y seront abattus.

Il ne peut être situé dans un établissement servant à l'exploitation d'un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi.

«6.3.A.2.2. L'abattoir de proximité doit comprendre les aires dédiées aux activités suivantes :

- a) l'insensibilisation, la saignée et les opérations d'habillage suivantes : l'échaudage et la plumaison;
- b) les opérations d'habillage subséquentes, l'éviscération ainsi que tout autre traitement des carcasses.

Ces aires doivent être séparées par une cloison.

«6.3.A.2.3. Les aires de l'abattoir de proximité doivent permettre un cheminement continu des poulets, avant et pendant l'abattage, et des carcasses, après l'abattage,

sans retour en arrière, sans chevauchement et sans croisement des poulets vivants, des produits et des viandes non comestibles.

Ces locaux et ces aires doivent être de dimension suffisante et être aménagés de manière à empêcher la contamination des carcasses et des autres produits. Ils doivent également être aménagés de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et les rongeurs.

«6.3.A.2.4. L'abattoir de proximité doit être pourvu :

- a) de couteaux servant à l'abattage et à l'habillage des poulets;
- b) d'équipements, dans les aires prévues au premier alinéa de l'article 6.3.A.2.2, qui permettent la stérilisation à chaud des couteaux à 82 °C tels qu'un dispositif d'assainissement ou leur stérilisation par procédé chimique;
- c) d'eau courante potable froide et chaude d'au moins 60 °C;
- d) d'équipements qui permettent le lavage hygiénique des mains;
- e) d'équipements qui permettent d'assurer la contention des poulets, leur insensibilisation et leur saignée;
- f) d'équipements d'échaudage et de plumaison qui permettent le retrait complet des plumes;
- g) d'équipements de suspension des carcasses qui permettent leur éviscération;
- h) d'équipements qui permettent le rinçage des carcasses;
- i) d'un équipement ou d'une installation frigorifique permettant le refroidissement des carcasses;
- j) d'une installation frigorifique d'une température d'au plus 4 °C servant à l'entreposage des carcasses;
- k) d'équipements destinés uniquement à la récupération des viandes non comestibles de manière à ce qu'elles ne soient pas introduites dans la chaîne alimentaire ni ne soient une source de contamination notamment à l'égard des produits;
- l) d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

L'équipement et les installations visés aux paragraphes *i* et *j* peuvent être une seule et même installation, pourvu qu'elle puisse maintenir une température ne dépassant pas 4 °C. ».

14. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'intitulé de la sous-section 6.4.1, de l'article suivant :

«**6.4.1.0.1.** À l'égard d'un abattoir de proximité de catégorie «générale», les dispositions des articles 6.4.1.1, 6.4.1.17 et 6.4.2.7 doivent se lire en y remplaçant le mot «chambre» par le mot «aire».

À l'égard d'un abattoir de proximité de catégorie «poulets à la ferme», les dispositions de l'article 6.4.1.1 doivent se lire en y remplaçant «chambre de conservation, sous réfrigération ou sous congélation » par «installation frigorifique».

15. L'article 6.4.2.1 de ce règlement est modifié par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

«Le paragraphe *f* du premier alinéa ne s'applique pas à un exploitant d'un abattoir de proximité de catégorie «générale».

16. L'article 6.4.2.2 de ce règlement est modifié par le remplacement de «76 à 80 du Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes (DORS/90-288)» par «141 à 144 du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (DORS/2018-108)».

17. L'article 6.4.2.6 de ce règlement est modifié par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

«Les dispositions du premier alinéa ne s'appliquent pas à un abattoir de proximité de catégorie «générale».

18. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 6.4.3.18, de la sous-section suivante :

«**§6.4.3.A. Opérations relatives aux abattoirs de proximité de catégorie «poulets à la ferme»**

«**6.4.3.A.1.** Le nombre maximal de poulets pouvant être abattus par un titulaire de permis d'abattoir de proximité de catégorie «poulets à la ferme» est de 300 par année.

«**6.4.3.A.2.** L'élevage de poulets du titulaire de permis doit faire l'objet d'une gestion sanitaire et préventive par un médecin vétérinaire au moins une fois par année.

Le rapport de la gestion sanitaire et préventive et toute ordonnance du médecin vétérinaire doivent être conservés sur le site de la ferme durant une période de deux ans qui suit la date de la visite du médecin vétérinaire.

«**6.4.3.A.3.** Seuls des poulets peuvent être abattus dans un abattoir de proximité de catégorie «poulets à la ferme». Ces poulets doivent répondre à l'ensemble des critères suivants :

a) ils appartiennent au titulaire de permis et ils ont été élevés par celui-ci;

b) ils ne présentent aucun signe de maladie ou aucune anomalie et ils proviennent d'un troupeau sain;

c) si un médicament leur a été administré ou s'ils ont consommé un aliment médicamenteux, le délai d'attente fixé dans l'ordonnance d'un médecin vétérinaire ou celui fixé, dans les autres cas, sur l'emballage ou sur un document accompagnant le médicament ou l'aliment médicamenteux doit être expiré.

«**6.4.3.A.4.** Doivent être transmis au ministre, dans les trois à sept jours avant l'abattage des poulets et en utilisant la fiche prescrite par celui-ci, les renseignements suivants :

a) le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et l'adresse courriel du titulaire de permis;

b) le numéro du permis l'autorisant à exploiter un abattoir de proximité;

c) la date prévue d'abattage des poulets;

d) le nombre de poulets qui seront abattus à la date prévue au paragraphe *c*;

e) l'état de santé du troupeau incluant celui des poulets qui seront abattus ainsi que les contaminants auxquels ils ont été exposés et qui présentent un risque pour la santé des consommateurs, le cas échéant;

f) les médicaments ou les vaccins administrés, ainsi que leur période de retrait, dans les 60 jours précédents l'abattage, aux poulets qui seront abattus;

g) la date à laquelle la fiche est remplie.

La fiche doit être signée par le titulaire du permis. Une copie de la fiche doit être conservée sur le site de l'abattoir de proximité durant une période d'un an qui suit la date d'abattage des poulets.

Le ministre doit être informé dans les plus brefs délais de tout changement à l'un des renseignements visés au premier alinéa.

«**6.4.3.A.5.** L'insensibilisation, la saignée, l'échaudage et la plumaison des poulets doivent être effectués dans l'aire prévue à cet effet.

Ces opérations doivent être exécutées en observant les prescriptions suivantes :

a) les poulets doivent être placés sur l'équipement de contention visé au paragraphe *e* du premier alinéa de l'article 6.3.A.2.4, immobilisés, insensibilisés et saignés, conformément à l'article 6.4.2.2;

b) la saignée doit être complète;

c) l'échaudage et la plumaison doivent être effectués à l'aide des équipements visés au paragraphe *f* du premier alinéa de l'article 6.3.A.2.4 et l'eau de l'équipement d'échaudage doit être renouvelée en fonction du volume des opérations;

d) les carcasses doivent être rincées à l'eau froide immédiatement après la plumaison.

«**6.4.3.A.6.** Les autres opérations d'habillage, l'éviscération ainsi que tout autre traitement des carcasses doivent être exécutés dans l'aire prévue à cet effet en observant les prescriptions suivantes :

a) les carcasses échaudées et plumées doivent être placées sur l'équipement de suspension visé au paragraphe *g* du premier alinéa de l'article 6.3.A.2.4 en vue de l'éviscération;

b) les plumes, les chicots et les poils doivent être enlevés;

c) la tête et la glande uropygienne doivent être enlevées;

d) les carcasses doivent être rincées à l'eau froide;

e) les carcasses doivent être éviscérées en effectuant une ouverture dans celles-ci et :

i. les abats peuvent être recueillis, le cas échéant;

ii. les pattes doivent être enlevées à la hauteur des articulations tarsiennes;

iii. les carcasses doivent subir un rinçage final externe et interne afin d'être exemptes de toute souillure.

«**6.4.3.A.7.** Les carcasses doivent être refroidies immédiatement après l'éviscération, en étant placées dans l'équipement ou l'installation visés au paragraphe *i* du premier alinéa de l'article 6.3.A.2.4, jusqu'à atteindre une température interne d'au plus 4 °C.

Elles doivent ensuite être entreposées dans l'installation visée au paragraphe *j* du premier alinéa de l'article 6.3.A.2.4.

«**6.4.3.A.8.** Les aires de l'abattoir doivent être nettoyées adéquatement, en y enlevant notamment le sang et les plumes, après chaque journée d'abattage.

«**6.4.3.A.9.** Malgré les dispositions des articles 6.4.1.16 et 6.4.4.10, les viandes non comestibles doivent être disposées selon les moyens prévus par l'article 7.3.1.

«**6.4.3.A.10.** Les viandes ou aliments carnés détenus dans un abattoir de proximité doivent provenir :

a) de poulets abattus dans cet abattoir de proximité;

b) d'animaux abattus dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ou dans un abattoir visé par une licence délivrée en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (L.C. 2012, c. 24) et qui autorise l'abattage d'animaux pour alimentation humaine conformément à cette loi;

c) d'animaux appartenant au titulaire de permis et qui ont été abattus dans un abattoir de proximité de catégorie «générale».

«**6.4.3.A.11.** Les viandes et aliments carnés provenant de l'abattoir de proximité peuvent être vendus uniquement sur le site de cet établissement ou à un marché public.

De plus, ces viandes et aliments carnés peuvent être servis dans un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur, si ce lieu ou véhicule se trouve sur le site de l'abattoir de proximité.

«**6.4.3.A.12.** Un titulaire de permis doit, au moins 15 jours avant sa participation à un marché public, informer le ministre de la date et de l'adresse du marché public.

«**6.4.3.A.13.** Il est interdit à un titulaire de permis, à l'égard des viandes et aliments carnés provenant d'animaux abattus dans son abattoir :

a) de les vendre en gros;

b) d'exercer le commerce spécial visé à l'article 6.7.1.12;

c) d'approvisionner un distributeur automatique;

d) de les entreposer ailleurs que sur le site de sa ferme ou son étal au marché public.

Les dispositions du présent article s'appliquent également, avec les adaptations nécessaires, au titulaire de permis lorsqu'il exploite un lieu ou un véhicule visé au paragraphe *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi à l'égard des viandes ou aliments carnés provenant des poulets abattus dans son abattoir.

«**6.4.3.A.14.** Malgré le quatrième alinéa de l'article 6.5.2.26, le deuxième alinéa de l'article 6.5.2.27, le premier alinéa de l'article 6.5.2.28 et le premier alinéa de l'article 6.5.2.29, les viandes ou aliments carnés détenus à l'atelier de charcuterie, à l'étal du marché public ou au lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur exploité par le titulaire de permis peuvent provenir de son abattoir de proximité.

«**6.4.3.A.15.** Outre les inscriptions prévues à l'article 3.3.3, l'emballage des produits préparés à partir de poulets abattus à l'abattoir de proximité doit comporter les inscriptions suivantes :

a) la date d'abattage des poulets et la date d'emballage du produit;

b) la mention suivante : «AVIS : provient de poulets abattus sans inspection permanente».

«**6.4.3.A.16.** Avant la conclusion d'une vente à distance, l'acheteur doit être informé que les viandes et les aliments carnés en vente proviennent de poulets abattus et transformés sans inspection permanente.

Lorsque l'activité de restaurateur est exercée et que des viandes ou des aliments carnés provenant de l'abattoir de proximité y sont servis, l'information visée au premier alinéa doit être indiquée sur le menu ou être portée à la connaissance du consommateur par tout autre moyen.».

19. L'article 6.4.3.3 de ce règlement est modifié par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

«Les dispositions du paragraphe *a* du deuxième alinéa relatives au convoyeur ou au rail aérien ne s'appliquent pas à un abattoir de proximité de catégorie «générale».».

20. L'article 6.5.2.5 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le deuxième alinéa, de «quatrième» par «troisième».

21. L'article 6.5.2.6 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le paragraphe *b* du premier alinéa, de «quatrième» par «troisième».

22. L'article 6.5.2.26 de ce règlement est modifié par le remplacement du paragraphe *b* du cinquième alinéa par le suivant :

«*b*) sous réserve des dispositions des articles 6.4.3.A.14, 6.7.1.A.6 et de celles de l'article 6.7.1.B.6, d'un abattoir visé au paragraphe *a.1* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi;».

23. L'article 6.5.2.28 de ce règlement est modifié :

1^o par le remplacement du paragraphe *b* du deuxième alinéa par le suivant :

«*b*) sous réserve des dispositions des articles 6.4.3.A.14, 6.7.1.A.6 et de celles de l'article 6.7.1.B.6, d'un abattoir visé au paragraphe *a.1* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi;»;

2^o par le remplacement, dans le paragraphe *a* du quatrième alinéa, de «quatrième» par «troisième».

24. L'article 6.5.2.29 de ce règlement est modifié par le remplacement, dans le paragraphe *a* du troisième alinéa, de «quatrième» par «troisième».

25. Les articles 6.5.2.30 et 6.5.2.32 de ce règlement sont abrogés.

26. L'article 6.6.2 de ce règlement est modifié par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

«Les dispositions du premier alinéa ne s'appliquent pas aux carcasses, viandes, parties ou organes d'un animal abattu dans un abattoir de proximité.».

27. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 6.7.1.16, de la sous-section suivante :

«**§6.7.1.A.** *Dispositions particulières applicables aux abattoirs de proximité de catégorie «générale»*

«**6.7.1.A.1.** Seuls peuvent être abattus dans un abattoir de proximité de catégorie «générale» les animaux :

a) dont les viandes sont destinées à approvisionner, à des fins de vente au détail, les ateliers de charcuterie exploités par le titulaire de permis et son étal à un marché public ou, s'il est titulaire d'un permis visé au paragraphe *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, un seul lieu ou véhicule où il exerce l'activité de restaurateur;

b) qui appartiennent à une personne requérant ses services en vue de lui remettre les viandes pour sa consommation personnelle;

c) qui appartiennent à un producteur agricole.

De plus, ces animaux ne doivent pas :

a) être incapables de se tenir debout ou de se déplacer sans aide;

b) avoir un comportement ou une apparence anormaux.

«**6.7.1.A.2.** Les animaux qui appartiennent à un producteur agricole ne peuvent être abattus que si la fiche prévue à l'article 6.7.1.B.3 a été reçue. Cette fiche doit être conservée sur le site de l'abattoir de proximité durant une période d'un an qui suit la date d'abattage des animaux.

De plus, la carcasse de ces animaux doit pouvoir être associée à l'animal dont elle provient jusqu'à sa remise au producteur agricole.

«**6.7.1.A.3.** L'exploitant d'un abattoir de proximité qui offre le service d'abattage d'animaux appartenant à un producteur agricole doit s'assurer de la présence d'une personne titulaire d'une attestation de formation d'opérations d'abattage lors de l'abattage de tout animal visé à l'article 6.7.1.A.1. L'exploitant est alors exempté de l'application des articles 2.2.4.1 à 2.2.4.3.

Une attestation de formation d'opérations d'abattage est délivrée par le ministre à toute personne ayant suivi une formation d'opérations d'abattage dispensée par celui-ci.

«**6.7.1.A.4.** Les viandes ou aliments carnés détenus dans un abattoir de proximité doivent provenir exclusivement :

a) d'animaux abattus dans cet abattoir de proximité;

b) d'animaux abattus dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ou dans un abattoir visé par une licence délivrée en vertu de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada (L.C. 2012, c. 24) et qui autorise l'abattage d'animaux pour alimentation humaine conformément à cette loi;

c) d'animaux détenus conformément à la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1) uniquement en vue de leur remise au consommateur.

Seuls les viandes ou aliments carnés provenant d'animaux visés aux paragraphes a et b du premier alinéa peuvent être vendus à l'atelier de charcuterie exploité par le titulaire de permis d'abattoir de proximité.

«**6.7.1.A.5.** Les viandes ou aliments carnés provenant de l'abattoir de proximité ne peuvent servir à approvisionner qu'à des fins exclusives de vente au détail, les ateliers de charcuterie exploités par le titulaire de permis et son étal à un marché public.

Sous réserve qu'il soit également titulaire d'un permis visé au paragraphe n du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, le titulaire de permis peut aussi approvisionner en viandes ou aliments carnés qu'un seul lieu ou véhicule où il exerce l'activité de restaurateur.

«**6.7.1.A.6.** Malgré le quatrième alinéa de l'article 6.5.2.26, le deuxième alinéa de l'article 6.5.2.27, le premier alinéa de l'article 6.5.2.28 et le premier alinéa de l'article 6.5.2.29, les viandes ou aliments carnés détenus à l'atelier de charcuterie, à l'étal du marché public ou au lieu ou véhicule où est exercée l'activité de restaurateur exploité par le titulaire d'un permis d'abattoir de proximité de catégorie « générale » peuvent provenir de son abattoir de proximité.

«**6.7.1.A.7.** Le titulaire d'un permis d'abattoir de proximité doit, au moins 15 jours avant sa participation à un marché public, informer le ministre de la date et de l'adresse du marché public.

«**6.7.1.A.8.** Il est interdit à un titulaire de permis d'abattoir de proximité, à l'égard des viandes et aliments carnés qu'il détient :

a) de les vendre en gros;

b) d'exercer le commerce spécial visé à l'article 6.7.1.12;

c) d'approvisionner un distributeur automatique;

d) de les entreposer ailleurs que dans son abattoir ou dans ses ateliers de charcuterie, son étal au marché public ou dans le lieu ou véhicule où il exerce l'activité de restaurateur.

Les dispositions du présent article s'appliquent également, avec les adaptations nécessaires, au titulaire de ce permis lorsqu'il exploite un lieu ou un véhicule visé au paragraphe n du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, à l'égard des viandes ou aliments carnés provenant des animaux abattus dans son abattoir de proximité.

«**6.7.1.A.9.** Le titulaire d'un permis d'abattoir de proximité doit respecter l'horaire d'abattage transmis lors de la demande de permis.

«**6.7.1.A.10.** Le titulaire de permis d'abattoir de proximité doit tenir un registre dans lequel sont inscrits, suivant la date de réception des animaux, les renseignements suivants :

a) les nom, adresse et numéro de téléphone du vendeur des animaux ou, le cas échéant, ceux de la personne requérant le service d'abattage pour sa consommation ou du producteur agricole;

b) le nombre mensuel d'animaux abattus, par espèce;

c) le numéro d'identification de chaque animal assujéti à un règlement pris en vertu de l'article 22.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (chapitre P-42);

Les informations visées au paragraphe *b* doivent être transmises mensuellement au ministre.

Ce registre doit être conservé à l'abattoir de proximité au moins un an à compter de la date de la dernière inscription.

«**6.7.1.A.11.** Outre les inscriptions prévues à l'article 3.3.3, l'emballage des produits préparés à partir d'animaux abattus à l'abattoir de proximité et vendus à un étal au marché public doit comporter la mention suivante : «AVIS : provient d'animaux abattus sans inspection permanente».

«**6.7.1.A.12.** Une affiche portant l'inscription «Avis : Des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente» doit être installée et maintenue à la vue du public dans tout atelier de charcuterie. Avant la conclusion d'une vente à distance, l'acheteur doit être informé que les viandes et les aliments carnés en vente proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente.

Lorsque l'activité de restaurateur est exercée et que des viandes ou aliments carnés provenant d'animaux abattus dans un abattoir de proximité de catégorie «générale» y sont servis, l'inscription visée au premier alinéa doit être apposée sur le menu ou doit être portée à la connaissance du consommateur par tout autre moyen.

«**§6.7.1.B.** Dispositions particulières applicables au producteur agricole requérant le service d'abattage d'un abattoir de proximité de catégorie «générale»

«**6.7.1.B.1.** L'élevage d'un producteur agricole doit faire l'objet d'une gestion sanitaire et préventive par un médecin vétérinaire au moins deux fois par année.

Le rapport de la gestion sanitaire et préventive et toute ordonnance du médecin vétérinaire doivent être conservés sur le site de l'élevage durant une période de deux ans qui suit la date de la visite du médecin vétérinaire.

«**6.7.1.B.2.** Un producteur agricole peut envoyer à l'abattage un maximum de 5 000 kg d'animaux vivants, toutes espèces confondues, par année. Les animaux doivent être en sa possession depuis au moins un mois ou, dans le cas des espèces dont le temps d'élevage est inférieur, depuis au moins deux semaines.

De plus, les animaux ne doivent pas :

a) être de réforme, c'est-à-dire élevés pour une autre fin que la production de viande, notamment pour la reproduction ou la production de lait ou d'œufs;

b) être incapable de se tenir debout ou de se déplacer sans aide;

c) avoir un comportement ou une apparence anormaux.

«**6.7.1.B.3.** Doivent être transmis au ministre et à l'exploitant de l'abattoir de proximité, dans les sept jours avant l'abattage des animaux et en utilisant la fiche prescrite par le ministre, les renseignements suivants :

a) le nom, l'adresse, le numéro de téléphone et l'adresse courriel du producteur agricole;

b) le numéro du permis l'autorisant à exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou un lieu ou un véhicule où est exercée l'activité de restaurateur;

c) le nom de l'abattoir de proximité et la date prévue d'abattage;

d) le nombre d'animaux, par espèce, envoyés à l'abattoir de proximité ainsi que leur date d'acquisition, dans le cas où la durée de la possession est inférieure à un mois;

e) le numéro d'identification de chaque animal assujéti à un règlement pris en vertu de l'article 22.1 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (chapitre P-42);

f) le poids vif total des animaux envoyés à l'abattoir de proximité;

g) l'état de santé du troupeau incluant celui des animaux envoyés à l'abattoir de proximité ainsi que les contaminants auxquels ils ont été exposés et qui présentent un risque pour la santé des consommateurs, le cas échéant;

h) les médicaments ou les vaccins administrés, ainsi que leur période de retrait, dans les 60 jours précédents l'abattage, aux animaux envoyés à l'abattoir de proximité;

i) la date à laquelle la fiche est remplie.

La fiche doit être signée par le producteur agricole. Une copie de la fiche doit être conservée sur le lieu d'élevage durant une période d'un an qui suit la date d'abattage des animaux.

Le ministre et l'exploitant de l'abattoir de proximité doivent être informés dans les plus brefs délais de tout changement à l'un des renseignements visés au premier alinéa.

«**6.7.1.B.4.** Dans le cas où un animal destiné à être abattu dans un abattoir de proximité de catégorie «générale» est, dans les sept jours précédant la date d'abattage, déclaré apte à l'abattage pour la consommation humaine par un médecin vétérinaire ou une personne autorisée à la suite d'un examen *ante mortem*, les dispositions du premier alinéa de l'article 6.7.1.B.2 relatives au délai de possession, celle du paragraphe *a* du deuxième alinéa de ce même article et celles des paragraphes *g* et *h* de l'article 6.7.1.B.3 ne s'appliquent pas.

L'animal déclaré apte à l'abattage doit cependant être identifiable jusqu'à son envoi à l'abattoir de proximité et il ne peut y être envoyé si son état n'est plus conforme aux résultats de l'examen *ante mortem*. De plus, la fiche prévue à l'article 6.7.1.B.3 doit inclure l'identification de l'animal et les résultats de l'examen *ante mortem*.

«**6.7.1.B.5.** Il est interdit à un producteur agricole, à l'égard des viandes et aliments carnés provenant d'animaux abattus dans un abattoir de proximité :

- a) de les vendre en gros;
- b) d'exercer le commerce spécial visé à l'article 6.7.1.12;
- c) d'approvisionner un distributeur automatique;

d) de les entreposer ailleurs que sur son lieu d'élevage, son étal au marché public ou dans le lieu ou le véhicule où il exerce l'activité de restaurateur.

«**6.7.1.B.6.** Sous réserve qu'il soit titulaire d'un permis visé au paragraphe *m* ou *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, un producteur agricole peut, à partir des animaux qui ont été abattus dans un abattoir de proximité, préparer des viandes et des aliments carnés uniquement en vue de les vendre au détail sur le lieu de son élevage ou au marché public ou de les servir sur ce lieu d'élevage lorsqu'il exerce l'activité de restaurateur.

Le quatrième alinéa et le paragraphe *d* du cinquième alinéa de l'article 6.5.2.26, le deuxième alinéa de l'article 6.5.2.27, le premier alinéa et le paragraphe *d* du deuxième alinéa de l'article 6.5.2.28 et le premier alinéa de l'article 6.5.2.29 ne s'appliquent pas dans ces cas.

«**6.7.1.B.7.** Un producteur agricole doit, au moins 15 jours avant sa participation à un marché public, informer le ministre de la date et de l'adresse du marché public.

«**6.7.1.B.8.** Outre les inscriptions prévues à l'article 3.3.3, l'emballage des produits préparés à partir d'animaux abattus à l'abattoir de proximité doit comporter la mention suivante : «AVIS : provient d'animaux abattus sans inspection permanente».

«**6.7.1.B.9.** Avant la conclusion d'une vente à distance, l'acheteur doit être informé que les viandes et les aliments carnés en vente proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente.

Lorsque l'activité de restaurateur est exercée et que des viandes ou aliments carnés provenant d'animaux abattus dans un abattoir de proximité y sont servis, l'information visée au premier alinéa doit être apposée sur le menu ou doit être portée à la connaissance du consommateur par tout autre moyen.»

28. L'article 7.1.8 de ce règlement est modifié par l'ajout, dans le premier alinéa et avant «et 6.4.4.10.», de «, 6.4.3.A.9».

29. L'article 11.2.7 de ce règlement est remplacé par le suivant :

«**11.2.7.** Le système de traite robotisé doit être installé dans une aire, ci-après dénommée «aire du système de traite robotisé», distincte des autres aires de l'étable et qui satisfait aux exigences mentionnées aux paragraphes 1^o et 5^o à 8^o 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.

Cette aire doit également être munie d'un évier ainsi que de tout le matériel nécessaire pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains.

Le système de traite robotisé doit être maintenu propre au moyen de cycles automatiques de lavage et de désinfection. ».

30. L'article 11.2.8 de ce règlement est modifié :

1° par le remplacement de «le local» par «l'aire»;

2° par le remplacement de «séparés» par «séparées».

31. L'article 11.2.9 de ce règlement est modifié par l'ajout, à la fin, de l'alinéa suivant :

«De plus, aucun animal ne doit avoir accès à l'aire du système de traite robotisé, sauf pour la traite. ».

32. Le présent règlement entre en vigueur le soixantième jour qui suit la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

88377

