

## Projets de règlement

### Projet de règlement

Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments  
(L.R.Q., c. P-29)

#### Aliments

##### — Modifications

Avis est donné par les présentes, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1), que le « Règlement modifiant le Règlement sur les aliments » dont le texte apparaît ci-dessous pourra être édicté par le gouvernement à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de la présente publication.

Ce projet de règlement a pour but principal de permettre l'abattage commercial du phoque et la mise en marché des ses viandes et de ses sous-produits pour la consommation humaine.

Pour ce faire, il propose d'exempter le phoque des règles d'abattage habituellement applicables aux animaux d'élevage et prévoit à quelles conditions cela pourrait se faire pour en assurer l'innocuité et la salubrité.

Il propose également des modifications aux règles d'approvisionnement en viandes et aliments carnés des diverses catégories d'établissements commerciaux pour rendre effectif le commerce du phoque et les adapter à l'évolution des activités commerciales des dernières années.

Des renseignements additionnels peuvent être obtenus en s'adressant à monsieur Pierre Fortin, directeur des normes et du soutien à la santé animale, 200, chemin Sainte-Foy, 11<sup>e</sup> étage, Québec (Québec) G1R 4X6, tél.: (418) 646-8083, télécopieur: (418) 644-3049.

Toute personne intéressée ayant des commentaires à formuler à ce sujet est priée de les faire parvenir par écrit, avant l'expiration de ce délai, au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 200, chemin Sainte-Foy, 12<sup>e</sup> étage, Québec (Québec) G1R 4X6.

*Le ministre de l'Agriculture, des  
Pêcheries et de l'Alimentation,*  
GUY JULIEN

### Règlement modifiant le Règlement sur les aliments\*

Loi sur les produits agricoles, les produits marins et les aliments  
(L.R.Q., c. P-29, a. 6, 7 et 40 par. a, a.1, d. g, j et n)

**1.** L'article 1.3.3.2 du Règlement sur les aliments est modifié par le remplacement de « conforme à l'article 6.3.3.2 ou, si l'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 » par « conforme à l'article 6.3.3.2 ou:

1° à l'article 6.3.3.2.1, si l'on y fait l'habillage et l'inspection *post mortem* du caribou visé au paragraphe b du quatrième alinéa de l'article 6.2.1;

2° à l'article 6.3.3.2.2, si l'on y fait le dépouillement du phoque visé au paragraphe c du quatrième alinéa de l'article 6.2.1 ou la séparation des tissus adipeux sous-cutanés de sa peau, pour la consommation humaine ».

**2.** L'article 1.3.3.4 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Ce permis n'autorise toutefois pas son titulaire à recevoir ou préparer dans son atelier un phoque visé au paragraphe c du quatrième alinéa de l'article 6.2.1, non dépouillé ou du tissu adipeux sous-cutané attaché à la peau de cet animal. ».

**3.** L'article 1.3.3.6 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Ce permis n'autorise toutefois pas son titulaire à recevoir ou préparer dans son atelier un phoque visé au paragraphe c du quatrième alinéa de l'article 6.2.1, non dépouillé ou du tissu adipeux sous-cutané attaché à la peau de cet animal. ».

**4.** L'article 6.2.1 de ce règlement est modifié par l'addition, après le paragraphe b du quatrième alinéa, du suivant:

\* La dernière modification au Règlement sur les aliments (R.R.Q., 1981, c. P-29, r.1) a été apportée par le règlement édicté par le décret 951-96 du 7 août 1996 (1996, G.O. 2, 5070). Pour les modifications antérieures, voir le « Tableau des modifications et Index sommaire », Éditeur officiel du Québec, 1997, à jour au 1<sup>er</sup> septembre 1997.

«c) lorsqu'il s'agit d'un phoque dont la pêche est régie par le Règlement sur les mammifères marins (DORS/93-56, du 4 février 1993, (1993) N<sup>o</sup> 4 Gaz. Can. II, 930).».

**5.** Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 6.2.1.1, des suivants:

«**6.2.1.2** Après avoir été pêché, un phoque visé au paragraphe *c* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1 doit être:

1<sup>o</sup> successivement saigné, éviscéré et lavé sans délai;

2<sup>o</sup> dépouillé, soit sur le site de la chasse, soit dans un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros dont l'exploitant est titulaire du permis de charcuterie générale prescrit par l'article 1.3.3.2;

3<sup>o</sup> refroidi immédiatement après l'éviscération et maintenu à une température interne d'au plus 4 °C.

**6.2.1.3** Le titulaire d'un permis de pêche au phoque prescrit par l'article 5 du Règlement sur les mammifères marins doit transporter ou faire transporter, sans délai et exclusivement à l'atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation d'un exploitant titulaire d'un permis de l'une des catégories mentionnées ci-après et visé au paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la loi, toutes carcasses ou parties de phoques destinées à la consommation humaine:

1<sup>o</sup> le permis de charcuterie générale prescrit par l'article 1.3.3.2, dans le cas de phoques non dépouillés et dont les tissus adipeux sous-cutanés sont attachés à la peau;

2<sup>o</sup> le permis de découpe et viande hachée prescrit par l'article 1.3.3.4, dans le cas de phoques dépouillés et dont les tissus adipeux sous-cutanés sont détachés de la peau;

3<sup>o</sup> le permis de conserves de viandes prescrit par l'article 1.3.3.6, dans le cas de phoques visés au paragraphe 2<sup>o</sup> et qui sont utilisés pour la préparation de conserves de viandes.

**6.2.1.4** En outre, les carcasses ou autres parties de phoques ne peuvent être transportées chez un exploitant visé à l'article 6.2.1.3 qu'aux conditions suivantes:

1<sup>o</sup> elles sont placées dans un emballage ou un récipient et maintenues à une température interne d'au plus 4 °C;

2<sup>o</sup> chaque carcasse et autres parties du même animal identifiées à cette carcasse portent une étiquette indiquant, en caractères indélébiles:

a) le nom du titulaire de permis qui a pêché le phoque;

b) l'espèce de ce phoque selon l'annexe I du Règlement sur les mammifères marins;

c) la date à laquelle il a été pêché;

d) la zone de pêche prévue à l'annexe III du Règlement sur les mammifères marins dans laquelle il a été pêché.

Un numéro peut tenir lieu de l'étiquette visée au paragraphe 2<sup>o</sup> du premier alinéa lorsqu'il réfère directement à un document accompagnant les produits et comportant, en caractères indélébiles, les inscriptions prescrites par ce paragraphe.».

**6.** Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 6.3.3.2.1, du suivant:

«**6.3.3.2.2** Outre les locaux ou compartiments prescrits par l'article 6.3.3.2, l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui reçoit du phoque non dépouillé visé au paragraphe *c* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1 ou ses tissus adipeux sous-cutanés attachés à sa peau doit comprendre:

1<sup>o</sup> une chambre de réfrigération dont la température ambiante doit être maintenue de 0 °C à 4 °C pour la conservation du phoque ou des tissus adipeux sous-cutanés attachés à sa peau, avant dépouillement ou traitement;

2<sup>o</sup> un local pour le dépouillement du phoque ou la séparation des tissus adipeux sous-cutanés de sa peau.

Le local ou le compartiment réfrigéré de l'atelier de charcuterie visé au paragraphe *i* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2 doit comporter des aires distinctes pour la conservation des peaux et pour celle des viandes, abats, aliments carnés ou autres résidus éliminés.».

**7.** L'article 6.4.1.17 de ce règlement est modifié par l'insertion après les mots «Les viandes de gibier» des mots «ainsi que les viandes de phoque».

**8.** Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 6.4.4.8, du suivant:

«**6.4.4.9** Dans un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros visé à l'article 6.3.3.2.2, la conservation des peaux dans le local ou le compartiment réfrigéré visé au paragraphe *i* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2, doit se faire dans une aire distincte de celle utilisée pour la conservation des viandes, abats, aliments carnés ou autres résidus éliminés. ».

**9.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 6.4.4.11, des suivants:

«**6.4.4.12** L'exploitant visé à l'article 6.2.1.3 ne peut détenir dans son atelier que des carcasses ou autres parties de phoques qui, lors de leur réception, rencontrent les conditions suivantes:

1° ces produits sont placés dans un emballage ou un récipient et maintenus à une température interne d'au plus 4 °C;

2° chaque carcasse et autres parties du même animal identifiées à cette carcasse portent une étiquette indiquant, en caractères indélébiles:

*a)* le nom du titulaire de permis qui a pêché le phoque;

*b)* l'espèce de ce phoque selon l'annexe I du Règlement sur les mammifères marins;

*c)* la date à laquelle il a été pêché;

*d)* la zone de pêche prévue à l'annexe III du Règlement sur les mammifères marins dans laquelle il a été pêché.

Un numéro peut tenir lieu de l'étiquette visée au paragraphe 2° du premier alinéa lorsqu'il réfère directement à un document accompagnant les produits et comportant, en caractères indélébiles, les inscriptions prescrites par ce paragraphe.

**6.4.4.13** L'exploitant visé à l'article 6.2.1.3 doit, lors de chaque réception de phoques à son atelier, procéder à leur vérification et tenir un registre indiquant en caractères indélébiles, pour chaque phoque:

1° le nom du titulaire de permis qui l'a pêché;

2° l'espèce de ce phoque selon l'annexe I du Règlement sur les mammifères marins;

3° son poids;

4° la date à laquelle il a été pêché;

5° la zone de pêche prévue à l'annexe III du Règlement sur les mammifères marins dans laquelle il a été pêché;

6° la date de sa réception à l'atelier;

7° la température interne du phoque ou de la carcasse;

8° le cas échéant, les anomalies constatées et le traitement du phoque ou des parties atteintes;

9° les nom et qualité, en lettres capitales, du préposé qui a procédé à la vérification du phoque, sa signature ainsi que la date de cette signature.

**6.4.4.14** Le registre doit être gardé à l'atelier de l'exploitant visé à l'article 6.2.1.3 aux fins d'inspection et conservé pendant au moins 12 mois à compter de la date de la dernière inscription qui y est portée. ».

**10.** L'article 6.5.1.1 de ce règlement est modifié par le remplacement, au premier alinéa, de «S.R.C. 1970, c. M-7» par «L.R.C. 1985, c. 25 (1<sup>er</sup> suppl.)».

**11.** L'article 6.5.2.8 de ce règlement est modifié par l'insertion, au deuxième alinéa et après le mot «lièvre», des mots «ou au phoque».

**12.** L'article 6.5.2.24 de ce règlement est modifié:

1° par le remplacement, au paragraphe *a* du premier alinéa, de «enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, c. M-7)» par les mots «agréé conformément à la Loi sur l'inspection des viandes»;

2° par le remplacement, au paragraphe *b* du premier alinéa, des mots «ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de» par «visé au paragraphe *a*, un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros dont l'exploitant est titulaire du permis prescrit par le paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la loi ou un établissement agréé conformément à »;

3° par le remplacement des deuxième et troisième alinéas par le suivant:

«Le premier alinéa ne s'applique pas au caribou non dépouillé, éviscéré ou non, au lièvre non éviscéré et non dépouillé ni au phoque éviscéré, dépouillé ou non. ».

**13.** L'article 6.5.2.25 de ce règlement est modifié:

1° par le remplacement, au premier alinéa, des mots «ou aliments carnés à moins que, lors de leur entrée »

par les mots «en carcasses, en demi-carcasses ou en quartiers à moins qu'à leur réception et tant qu'elles sont conservées dans cet état»;

2<sup>o</sup> par le remplacement des deuxième et troisième alinéas par les suivants:

«Cette interdiction ne s'applique pas aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix, de caille, de lièvre ou de phoque, au caribou non dépouillé, éviscéré ou non, au lièvre non éviscéré et non dépouillé ni au phoque non dépouillé.»;

Pour l'application du présent article, seule l'estampille prévue et apposée conformément au Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes a la même valeur que l'estampille visée à l'article 6.5.2.6.».

**14.** L'article 6.5.2.26 de ce règlement est modifié:

1<sup>o</sup> par la suppression, dans la partie qui précède le paragraphe *a* du premier alinéa, des mots «qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur»

2<sup>o</sup> par le remplacement, au paragraphe *a* du premier alinéa, des mots «enregistré en vertu de» par les mots «agrée conformément à»;

3<sup>o</sup> par le remplacement, au paragraphe *b* du premier alinéa, des mots «ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de» par «visé au paragraphe *a*, un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros dont l'exploitant est titulaire du permis prescrit par le paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la loi ou un établissement agréé conformément à»;

4<sup>o</sup> par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant:

«La règle de provenance prescrite au paragraphe *a* du premier alinéa ne s'applique pas aux viandes de caribou, de lièvre ou de phoque ni aux aliments carnés à base de ces viandes.»;

5<sup>o</sup> par la suppression du quatrième alinéa;

6<sup>o</sup> par la suppression du paragraphe *c* du cinquième alinéa.

**15.** L'article 6.5.2.27 de ce règlement est modifié:

1<sup>o</sup> par le remplacement, au premier alinéa, des mots «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» par les mots «de détenir ou d'utiliser des viandes en carcasses, en demi-carcasses ou en quartiers à moins qu'à leur réception et tant qu'elles sont conservées dans cet état à son établissement, ces viandes»;

2<sup>o</sup> par la suppression du deuxième alinéa;

3<sup>o</sup> par le remplacement du troisième alinéa par le suivant:

«Cette interdiction ne s'applique pas aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix, de caille, de lièvre ou de phoque ni au lièvre non éviscéré et non dépouillé.»;

4<sup>o</sup> par le remplacement du quatrième alinéa par le suivant:

«Pour l'application du présent article, seule l'estampille prévue et apposée conformément au Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes a la même valeur que l'estampille visée à l'article 6.5.2.6.».

**16.** L'article 6.5.2.28 de ce règlement est modifié:

1<sup>o</sup> par le remplacement, au paragraphe *a* du premier alinéa, des mots «enregistré en vertu de» par les mots «agrée conformément à»;

2<sup>o</sup> par la suppression du paragraphe *c* du deuxième alinéa;

3<sup>o</sup> par le remplacement des troisième et quatrième alinéas par le suivant:

«La règle de provenance prescrite par le paragraphe *a* du premier alinéa ne s'applique pas aux viandes de caribou, de lièvre ou de phoque ni aux aliments carnés à base de ces viandes; toutefois, les viandes de caribou ou de phoque et les aliments carnés à base de ces viandes doivent provenir:

*a)* dans le cas du caribou, d'un animal abattu conformément au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1 et qui a subi une inspection post mortem dans un atelier de charcuterie exploité par un exploitant autorisé ou un établissement agréé conformément à la Loi sur l'inspection des viandes;

*b)* dans le cas du phoque, d'un animal visé à l'article 6.2.1.2.».

**17.** L'article 6.5.2.29 de ce règlement est remplacé par le suivant:

«**6.5.2.29** Il est prohibé à un restaurateur de détenir ou d'utiliser des viandes en carcasses, en demi-carcasses ou en quartiers à moins qu'à leur réception et tant qu'elles sont conservées dans cet état à son établissement, elles ne portent l'estampille prévue et apposée conformément à l'article 6.5.2.6 ou qu'elles ne soient placées dans un emballage portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou une vignette reproduisant l'estampille.

Cette interdiction ne s'applique pas aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix, de caille, de lièvre ou de phoque.

Pour l'application du présent article, seule l'estampille prévue et apposée conformément au Règlement de 1990 sur l'inspection des viandes a la même valeur que l'estampille visée à l'article 6.5.2.6.».

**18.** L'article 6.5.2.30 de ce règlement est modifié par le remplacement, au deuxième alinéa, de «quatrième alinéa de l'article 6.5.2.26 et au deuxième» par «paragraphe a du premier alinéa de l'article 6.5.2.26 et au premier».

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

29421

## Projet de règlement

Code des professions  
(L.R.Q., c. C-26)

### Diététistes

— Code de déontologie  
— Modifications

Avis est donné, par les présentes et conformément à la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1), que le Bureau de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec a adopté le Règlement modifiant le Code de déontologie des diététistes.

Ce règlement, dont le texte est reproduit ci-dessous, fera l'objet d'un examen par l'Office des professions du Québec en application de l'article 95 du Code des professions. Par la suite, il sera soumis, avec la recommandation de l'Office, au gouvernement qui pourra l'approuver, avec ou sans modification, à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de la présente publication.

Selon l'Ordre professionnel des diététistes du Québec, ce règlement a principalement pour objet d'introduire, comme l'exige le Code des professions, des dispositions relatives à l'accessibilité et à la rectification des dossiers des membres de l'Ordre professionnel des diététistes du Québec. Il prévoit également des précisions quant à l'utilisation du symbole graphique par les membres de l'Ordre. Il ajoute finalement que l'approbation d'une marque de commerce par un diététiste ou le fait pour celui-ci de prêter son nom à cette marque ne seront des actes dérogatoires que s'ils induisent le public en erreur.

Selon l'Ordre, ce règlement augmente les obligations déontologiques des diététistes de façon à mieux assurer la protection du public et les mesures proposées n'auront aucun impact sur les entreprises, notamment les PME.

Des renseignements additionnels au sujet du règlement peuvent être obtenus en s'adressant à madame Nicole Bonneau, secrétaire, Ordre professionnel des diététistes du Québec, 1425, boulevard René-Lévesque Ouest, bureau 703, Montréal (Québec) H3G 1T7; numéro de téléphone: (514) 393-3733; numéro de télécopieur: (514) 393-3582.

Toute personne ayant des commentaires à formuler est priée de les transmettre, avant l'expiration du délai de 45 jours mentionné ci-dessus, au président de l'Office des professions du Québec, complexe de la Place Jacques-Cartier, 320, rue Saint-Joseph Est, 1<sup>er</sup> étage, Québec (Québec) G1K 8G5. Ces commentaires seront communiqués par l'Office au ministre responsable de l'application des lois professionnelles; ils pourront également l'être à l'ordre professionnel qui a adopté le règlement ainsi qu'aux personnes, ministères et organismes intéressés.

*Le président de l'Office des professions du Québec,*  
ROBERT DIAMANT

## Règlement modifiant le Code de déontologie des diététistes

Code des professions  
(L.R.Q., c. C-26, a. 87)

**1.** Le Code de déontologie des diététistes, approuvé par le décret 48-94 du 10 janvier 1994, est modifié à l'article 3 par le remplacement du mot «membre» par le mot «diététiste».

**2.** Ce règlement est modifié par le remplacement de la sous-section 7 de la section II par la suivante: