

Projets de règlement

Projet de règlement

Loi sur les transports
(L.R.Q., c. T-12)

Courtage en services de camionnage en vrac — 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 le courtage en services de camionnage en vrac», dont le texte apparaît ci-dessous, pourra être édicté par le gouvernement à l'expiration du délai de 45 jours à compter de la présente publication.

Ce projet de règlement a pour objet de renouveler automatiquement les permis de courtage de services de camionnage en vrac, qui expirent le 31 mars 2008, pour une période d'un an se terminant le 31 mars 2009.

À ce jour, l'examen de ce dossier n'a pas d'impact financier sur les entreprises, sur les citoyens et, en particulier, sur les petites et moyennes entreprises.

Des renseignements additionnels peuvent être obtenus en s'adressant à monsieur Yanick Blouin, ministre des Transports, 700, boulevard René-Lévesque Est, 2^e étage, Québec (Québec) G1R 5H1, téléphone : 418 644-4719, poste 2345, télécopieur : 418 644-5178.

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, à la ministre des Transports, 700, boulevard René-Lévesque Est, 29^e étage, Québec (Québec) G1R 5H1.

La ministre des Transports,
JULIE BOULET

Règlement modifiant le Règlement sur le courtage en services de camionnage en vrac*

Loi sur les transports
(L.R.Q., c. T-12, a. 5, par. f)

1. Le Règlement sur le courtage en services de camionnage en vrac est modifié par le remplacement de l'article 37.1 par le suivant :

«**37.1.** Tout permis de courtage qui expire le 31 mars 2008 est renouvelé automatiquement pour une période de un an se terminant le 31 mars 2009.».

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

49175

Projet de règlement

Loi sur les produits alimentaires
(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 du Québec à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de la présente publication.

Ce projet de règlement vise à obliger certains exploitants à confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans les lieux de leur exploitation à un titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire. Il prévoit aussi obliger ces

* Les dernières modifications au Règlement sur le courtage en services de camionnage en vrac, édicté par le décret n^o 1483-99 du 17 décembre 1999 (1999, *G.O.* 2, 6761), ont été apportées par le règlement édicté par le décret n^o 201-2007 du 21 février 2007 (2007, *G.O.* 2, 1441). Pour les modifications antérieures, voir le «Tableau des modifications et index sommaire», Éditeur officiel du Québec, 2007, à jour le 1^{er} septembre 2007.

exploitants à s'assurer, soit de la présence dans les lieux de leur exploitation d'au moins un membre de leur personnel qui est titulaire d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement alimentaire durant les heures où ils exercent leurs activités, soit qu'au moins 10 % des membres de leur personnel affectés à la préparation des produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements en contact avec les produits, soient titulaires de l'une de ces attestations. Enfin, il détermine les éléments de la formation de manipulateur d'aliments et de celle de gestionnaire d'établissement alimentaire ainsi que les examens nécessaires à la délivrance d'une attestation de ces formations.

À ce jour, l'étude de ce dossier révèle que ce projet de règlement aura un impact financier négligeable sur les petites et moyennes entreprises québécoises.

Des renseignements additionnels peuvent être obtenus en s'adressant à monsieur Jean-Pierre Mailhot, Direction de la qualité et des services à la clientèle, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage, Québec (Québec) G1R 4X6, téléphone : 418 380-2100, télécopieur : 418 380-2169.

Toute personne intéressée ayant des commentaires à formuler à ce sujet est priée de les faire parvenir par écrit, avant l'expiration du délai de 45 jours, au ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, 200, chemin Sainte-Foy, 12^e étage, Québec (Québec) G1R 4X6.

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation,

LAURENT LESSARD

Règlement modifiant le Règlement sur les aliments*

Loi sur les produits alimentaires
(L.R.Q., c. P-29, a. 40, par. *d*, *e.5.1*, *e.6*, *f*, et *n*)

1. Le Règlement sur les aliments est modifié par l'insertion, après l'article 1.3.1.2, du suivant :

« 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* ou *k.2* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi sur les produits alimentaires ou au paragraphe 4^o de l'article 1.3.5.B.1 ou de l'article 1.3.5.C.1, 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 (L.R.Q., c. S-4.2) ni à celle qui exploite une résidence pour personnes âgées visée à l'article 346.0.1 de cette loi si elle accueille au plus neuf personnes. ».

2. Ce règlement est modifié par l'insertion, après l'article 2.2.4, des suivants :

« 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.

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

1^o 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^o 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.

* Les dernières modifications au Règlement sur les aliments (R.R.Q., 1981, c. P-29, r.1) ont été apportées par le règlement édicté par le décret n^o 1023-2006 du 8 novembre 2006 (2006, G. O. 2, 5140). Pour les modifications antérieures, voir le « Tableau des modifications et index sommaire », Éditeur officiel du Québec, 2007, à jour au 1^{er} septembre 2007.

«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 ainsi que la copie des attestations de formation 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.

«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 procédures d'entretien du matériel et des équipements ;

9° 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.

«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 lois et règlements relatifs à la sécurité des produits alimentaires ;

4° la planification d'activités de formation.

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.

«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 30 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.

«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 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 d'au moins 5 années dans le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou dans la préparation d'aliments.

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

«2.2.4.8. La personne 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 ainsi que l'exploitant d'une résidence pour personnes âgées visée à l'article 346.0.1 de cette loi qui accueille au plus neuf personnes sont exemptés de l'application des articles 2.2.4.1 à 2.2.4.3.

Toutefois, cette personne responsable ou cet exploitant, s'il accueille au moins quatre personnes, doit confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires dans le lieu où il exerce ses 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 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.

Cette personne responsable ou cet exploitant doit 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.

«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 sur les produits alimentaires 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), 1^{er} suppl., c. 25) sont exemptés de l'application des articles 2.2.4.1 à 2.2.4.3. ».

3. La personne qui, le (*indiquer ici la date qui précède celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), est titulaire d'un certificat en hygiène et salubrité alimentaires destiné aux manipulateurs d'aliments délivré par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est réputée être titulaire de l'attestation de formation de manipulateur d'aliments prévue au présent règlement.

La personne qui, le (*indiquer ici la date qui précède celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*), est titulaire d'un certificat en hygiène et salubrité alimentaires destiné aux gestionnaires d'établissement alimentaire délivré par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation est réputée être titulaire de l'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire prévue au présent règlement.

4. L'exploitant qui, le (*indiquer ici la date de l'entrée en vigueur du présent règlement*), est titulaire d'un permis visé au premier alinéa de l'article 9 de la Loi, est réputé se conformer à l'article 1.3.1.2.1 introduit par l'article 1 jusqu'au (*indiquer ici la date qui suit de 12 mois celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*) ou jusqu'à la date de renouvellement de son permis si celle-ci est postérieure.

5. L'exploitant, le (*indiquer ici la date de l'entrée en vigueur du présent règlement*), 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 service moyennant rémunération ou où est exercée l'activité de restaurateur doit se conformer aux articles 2.2.4.1 à 2.2.4.3 introduits par l'article 2 avant le (*indiquer ici la date qui suit de 12 mois celle de l'entrée en vigueur du présent règlement*).

6. Le présent règlement entre en vigueur le sixième mois qui suit la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.