

QUE le Règlement modifiant le Règlement sur les zones d'exploitation contrôlée de pêche au saumon, annexé au présent décret, soit édicté.

Le greffier du Conseil exécutif,
GÉRARD BIBEAU

Règlement modifiant le Règlement sur les zones d'exploitation contrôlée de pêche au saumon*

Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (L.R.Q., c. C-61.1, a. 110, 1^{er} al., par. 3^o et 6^o et 2^o al.)

1. L'article 16 du Règlement sur les zones d'exploitation contrôlée de pêche au saumon est modifié par le remplacement, dans le paragraphe 6^o du deuxième alinéa, de «à son aide-piégeur» par «à un titulaire de permis professionnel ou une personne visée aux articles 5 à 7 du Règlement sur les activités de piégeage et le commerce des fourrures, édicté par le décret numéro 1027-99 du 8 septembre 1999, que le locataire a autorisé à piéger».

2. Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} août 2008.
49924

Gouvernement du Québec

Décret 454-2008, 7 mai 2008

Loi sur les produits alimentaires
(L.R.Q., c. P-29)

Aliments — Modifications

CONCERNANT le Règlement modifiant le Règlement sur les aliments

ATTENDU QUE, en vertu des paragraphes *d*, *e.5.1*, *e.6*, *f* et *n* de l'article 40 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., c. P-29), le gouvernement peut édicter des règlements concernant les diverses matières qui y sont mentionnées;

* Les dernières modifications au Règlement sur les zones d'exploitation contrôlée de pêche au saumon, édicté par le décret n° 1255-99 du 17 novembre 1999 (1999, *G.O.* 2, 5907), ont été apportées par le règlement édicté par le décret n° 55-2008 du 31 janvier 2008 (2008, *G.O.* 2, 736). Pour les modifications antérieures, voir le «Tableau des modifications et Index sommaire», Éditeur officiel du Québec, 2008, à jour le 1^{er} mars 2008.

ATTENDU QUE, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. 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 27 décembre 2007, 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,
GÉRARD BIBEAU

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

* 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° 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, 2008, à jour au 1^{er} mars 2008.

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° 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.

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.

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.

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.

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.

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^o 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^o 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. 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^o les températures de conservation des aliments ;

2^o les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments ;

3^o 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^o les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et des équipements ;

5^o les sources environnementales de contamination des aliments.

Cette personne responsable ou cet exploitant doit aussi respecter l'une des obligations suivantes :

1^o 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^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 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^o 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 20 novembre 2008, 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 20 novembre 2008, 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 21 novembre 2008, 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 21 novembre 2009 ou jusqu'à la date de renouvellement de son permis si celle-ci est postérieure.

5. L'exploitant, le 21 novembre 2008, 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 21 novembre 2009.

6. Le présent règlement entre en vigueur le 21 novembre 2008.

49925

A.M., 2008

Arrêté numéro 2008-01 du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en date du 7 mai 2008

Loi sur la protection sanitaire des animaux
(L.R.Q., c. P-42)

CONCERNANT le Règlement modifiant le Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION,

VU l'article 3 de la Loi sur la protection sanitaire des animaux (L.R.Q., c. P-42) qui prévoit que le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation peut prendre des règlements sur les matières qui y sont mentionnées, notamment sur les conditions de salubrité des lieux de garde d'animaux ;

VU l'édition du Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs qui prévoit notamment les conditions de salubrité des lieux de garde d'oiseaux captifs ;

CONSIDÉRANT qu'il y a lieu de modifier les conditions de salubrité des lieux de garde d'oiseaux captifs en vue de tenir compte du risque actuel d'introduction au Québec du virus de l'influenza aviaire asiatique ;

VU la publication à la partie 2 de la *Gazette officielle du Québec* du 13 février 2008, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (L.R.Q., c. R-18.1), du projet de Règlement modifiant le Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs, avec avis qu'il pourrait être édicté à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de cette publication ;

CONSIDÉRANT qu'il y a lieu d'édicter ce règlement avec modifications pour donner suite aux commentaires reçus ;

ARRÊTE CE QUI SUIT :

Est édicté le Règlement modifiant le Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs ci-annexé.

Québec, le 7 mai 2008

*Le ministre de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation,*
LAURENT LESSARD

Règlement modifiant le Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs*

Loi sur la protection sanitaire des animaux
(L.R.Q., c. P-42, a. 3 par. 3^o)

1. Le Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs est modifié par le remplacement de son titre par le suivant : « Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur les conditions de salubrité des lieux de garde d'oiseaux captifs ».

2. Les articles 3 à 8 de ce règlement sont remplacés par les suivants :

« **3.** Le propriétaire ou le gardien d'oiseaux ne peut, à la même adresse municipale, garder à la fois ses oiseaux et des palmipèdes migrateurs.

Pour l'application du présent règlement, on entend par « palmipède migrateur » le canard, le cygne ou l'oie sauvage.

4. Le propriétaire ou le gardien d'oiseaux doit les garder en tout temps dans un bâtiment ou dans un espace clôturé de manière à ce qu'ils ne puissent en sortir librement.

* Le Règlement sur la désignation d'une maladie contagieuse et d'un agent infectieux ainsi que sur le confinement d'oiseaux captifs édicté par l'arrêté numéro 2005-01 du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en date du 3 novembre 2005 (2005, G.O. 2, 6233A) n'a pas été modifié depuis son édicition.