

Décisions

Décision 11648, 8 juillet 2019

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1)

Producteurs d'œufs de consommation — Conditions de production et de conservation à la ferme et qualité — Modification

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a, par sa Décision 11648 du 8 juillet 2019, approuvé un Règlement modifiant le Règlement sur les conditions de production et de conservation à la ferme et sur la qualité des œufs de consommation, tel que pris par les membres du conseil d'administration de la Fédération des producteurs d'œufs du Québec lors de réunions tenues les 13 décembre 2018 et 16 mai 2019 dont le texte suit.

Veillez de plus noter que ce règlement est soustrait de l'application des sections III et IV de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1) en vertu de l'article 203 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1).

La secrétaire par intérim,
CLAUDINE MARTINEAU-LANGEVIN, *avocate*

Règlement modifiant le Règlement sur les conditions de production et de conservation à la ferme et sur la qualité des œufs de consommation

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1, a. 92)

1. Le Règlement sur les conditions de production et de conservation à la ferme et sur la qualité des œufs de consommation (chapitre M-35.1, r. 230) est modifié à l'article 16 par l'insertion, au premier paragraphe, après «*salmonella enteritidis*», de «incluant les mesures prévues à l'annexe 1,».

2. Ce règlement est modifié par l'ajout, après l'article 16, du suivant :

«**16.1** Le producteur doit collaborer avec la Fédération afin d'éliminer la salmonella enteritidis. ».

3. L'article 27.0.7 de ce règlement est modifié par :

1^o le remplacement du premier alinéa par le suivant :

«Le producteur doit détenir en tout temps un certificat de conformité aux exigences du «Programme de soins aux animaux à la ferme» en vigueur, émis par le certificateur indépendant désigné par la Fédération. Les exigences relatives à ce programme sont disponibles à l'adresse suivante : <https://œuf.ca/psa>. »;

2^o l'ajout, après le deuxième alinéa, du suivant :

«La Fédération avise le classificateur ou le transformateur qui reçoit les œufs d'un producteur qui ne détient pas le certificat de conformité. ».

4. L'article 27.6 de ce règlement est modifié par :

1^o le remplacement, au premier alinéa, de «<http://œuf.ca/wp-content/uploads/2014/02/manuel-producteur-propriet-dabord-proprete-toujours.pdf>» par «<https://œuf.ca/pdpt>»;

2^o la suppression des deuxième et troisième alinéas;

3^o la suppression, au quatrième alinéa, de «À partir de l'année 2015,».

5. Ce règlement est modifié par l'ajout de l'annexe 1 :

«**Annexe 1**
(a. 16)

MESURES À APPLIQUER À LA SUITE
D'UN DÉPISTAGE POSITIF DE LA
SALMONELLA ENTERITIDIS

1. Le producteur doit appliquer et faire appliquer les mesures dans tous les bâtiments où la présence de la salmonella enteritidis a été confirmée, et ce, jusqu'au dépeuplement des oiseaux :

a. Il doit s'assurer que toutes les personnes qui pénètrent dans les bâtiments :

i. portent des chaussures, des bottes ou des caoutchoucs particuliers au pondoir ou portent des bottes de plastique jetables;

ii. mettent un vêtement protecteur exclusif au bâtiment, lequel peut être porté par-dessus un autre vêtement et qui, une fois le travail quotidien terminé, est enlevé et laissé dans le bâtiment;

iii. circulent à partir des bâtiments qui comportent le moins de risques vers ceux où la présence de salmonella enteritidis est confirmée;

b. pour le nettoyage des vêtements protecteurs, il doit les mettre dans des sacs de plastique et les transporter ainsi jusqu'à l'endroit où ils seront nettoyés;

c. il doit nettoyer et désinfecter au moins 2 fois par semaine les planchers de chaque bâtiment, nettoyer et désinfecter quotidiennement le plancher de la salle de ramassage et le réfrigérateur, nettoyer et désinfecter régulièrement les murs et l'équipement de la salle de travail pour réduire le risque de contamination croisée;

d. il doit désinfecter tout matériel, tout équipement et tout outil qui entre dans le bâtiment ou qui en sort;

e. il doit suivre toutes les recommandations de la Fédération.

2. Le producteur doit identifier tous les œufs du lot où la présence de salmonella enteritidis est confirmée en apposant l'autocollant fourni par la Fédération sur chaque chariot ou sur chaque palette.

3. Le producteur doit contrôler les rongeurs et les insectes:

a. il doit contacter, dans un délai maximal d'une semaine après la confirmation de la présence de la salmonella enteritidis, une firme de gestion parasitaire membre de l'Association québécoise de gestion parasitaire pour faire évaluer les lieux quant au nombre de rongeurs et quant à l'étanchéité du bâtiment;

b. il doit apporter les correctifs nécessaires indiqués par la firme de gestion parasitaire, s'il y a lieu, y compris un traitement d'insecticide, afin de rendre les lieux moins attrayants pour les rongeurs et les insectes, avant l'entrée du nouveau lot d'oiseaux;

c. si des rongeurs peuvent être capturés à des fins d'essais, il doit faire procéder aux essais d'organes suivants: foie, rate et tube digestif.

4. Selon le cas, le producteur doit faire abattre le troupeau infecté:

a. il doit retenir les services d'une entreprise pour l'abattage des oiseaux et d'un transporteur.

5. Le producteur doit appliquer la procédure de nettoyage et désinfection:

a. il doit enlever tout l'équipement mobile qui peut être déplacé hors des unités de production contaminées afin de les nettoyer et de les désinfecter séparément;

b. il doit gratter et nettoyer toute matière organique des unités de production contaminées ainsi que les aliments présents dans les mangeoires. Il doit enlever les aliments des silos;

c. il doit éliminer le fumier:

i. l'entrepôt de fumier solide doit être vidé selon la réglementation en vigueur et le fumier solide doit être répandu et incorporé immédiatement ou composté conformément aux règlements provinciaux et municipaux;

ii. l'entrepôt de fumier liquide doit être vidé selon la réglementation en vigueur et le fumier solide doit être répandu conformément aux règlements provinciaux et municipaux;

d. il doit vider, nettoyer et désinfecter les réservoirs à eau et les abreuvoirs. Il doit désinfecter le système d'eau avec un désinfectant homologué pour l'usage prévu et utilisé selon les recommandations du fabricant;

e. il doit commencer le nettoyage au moyen d'air sous pression ou à l'aide d'un aspirateur, ou encore par arrosage à l'eau froide des surfaces des unités de production. Il ne doit pas omettre les entrées d'air, les systèmes de ventilation, les ventilateurs et les panneaux électriques;

f. il doit continuer le nettoyage par un lavage à l'eau chaude sous pression ou par un lavage à la vapeur d'eau sous pression, contenant un détergent reconnu à cet effet. Il doit inclure toutes les unités de production, les corridors, les fosses à fumier, les murs extérieurs des bâtiments et l'équipement lavable. Tout ce qui est lavable doit être lavé: équipement, bâtiments, ateliers de travail et le matériel qui s'y trouve. Toutes les surfaces doivent être nettes et sèches avant de procéder à la désinfection. Pour ce qui est des silos, un nettoyage à sec est requis. Pour ce faire, il doit frapper sur les côtés du silo à l'aide d'un marteau de caoutchouc. Il doit ensuite ramasser les aliments accumulés au bas du silo. Il doit terminer le nettoyage à l'aide d'un aspirateur. Une attention particulière doit être portée au nettoyage des chaînes pour la distribution des aliments et des tapis à fumier. Ceux-ci doivent être désassemblés si cela est possible;

g. il doit colmater les trous à l'extérieur des bâtiments qui pourraient accumuler de l'eau. Il doit tondre le gazon très court autour des bâtiments;

h. il doit désinfecter les lieux nettoyés avec un désinfectant homologué pour l'usage prévu et utilisé selon les recommandations du fabricant;

i. il doit replacer dans le bâtiment tout le matériel nettoyé et désinfecté;

j. il doit fumiger chacune des unités de production, ainsi que ce qui ne peut être lavé et désinfecté, par exemple, les moteurs ventilateurs. Toutes les ouvertures doivent être scellées depuis au moins 48 heures avant de pouvoir faire les prélèvements des échantillons;

k. il doit fumiger l'intérieur des silos;

l. il doit respecter un vide sanitaire d'au moins 20 jours après la fumigation.

6. Les résultats des échantillons prélevés dans l'environnement et analysés doivent être négatifs à la salmonella enteritidis avant de pouvoir introduire un prochain lot. Si les résultats des échantillons prélevés dans l'environnement sont positifs à la salmonella enteritidis, la procédure de nettoyage et désinfection doit être faite à nouveau. »

6. Ce règlement entre en vigueur le jour de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

71077

Décision 11649, 8 juillet 2019

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1)

Producteurs de bovins — Production et mise en marché des veaux d'embouche — Modification

Veillez prendre note que la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec a, par sa Décision 11649 du 8 juillet 2019, approuvé, avec modifications, un Règlement modifiant le Règlement sur la production et la mise en marché des veaux d'embouche, tel que pris par les membres du conseil d'administration des Producteurs de bovins du Québec lors d'une réunion tenue le 30 avril 2019 dont le texte suit.

Veillez de plus noter que ce règlement est soustrait de l'application des sections III et IV de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1) en vertu de l'article 203 de la Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1).

La secrétaire par intérim,
CLAUDINE MARTINEAU-LANGEVIN, *avocate*

Règlement modifiant le Règlement sur la production et la mise en marché des veaux d'embouche

Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche (chapitre M-35.1, a. 92 et 98)

1. Le Règlement sur la production et la mise en marché des veaux d'embouche (chapitre M-35.1, r. 158.1) est modifié à l'article 12 par l'insertion, avant « de type boucherie; », de « 100 % ».

2. L'article 13 de ce règlement est modifié par l'addition, après le cinquième paragraphe, du suivant :

« 6° le veau avec apparence de caractère laitier. ».

3. L'article 27 de ce règlement est modifié par :

1° le remplacement du premier alinéa par le suivant :

« 27. À des fins d'amélioration de la qualité, les Producteurs de bovins peuvent contacter un producteur de veaux d'embouche dont les veaux :

1° soit développent des maladies telles que la rhinotrachéite infectieuse bovine, le parainfluenza 3, le virus respiratoire syncytial bovin ou la diarrhée virale bovine;

2° soit présentent des taux de mortalité plus élevés en parc d'engraissement que celui établi dans le cadre du Programme d'assurance-stabilisation des revenus agricoles de la Financière agricole du Québec pour le produit bouvillons et bovins d'abattage. Cette information est disponible aux adresses suivantes : <https://www.fadq.qc.ca/fr/statistiques/assurance-stabilisation/cout-de-production/#c1115> et <https://www.fadq.qc.ca/assurance-stabilisation/documentation/> »

2° par l'insertion, après le premier alinéa, du suivant :

« Les Producteurs de bovins transmettent un avis de non-conformité au producteur lorsque les deux conditions suivantes sont réalisées :