

Liste des autorisations de passer outre à une disposition d'un règlement

Liste des autorisations accordées par le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec permettant à une personne de passer outre à une disposition d'un règlement ou du premier alinéa de l'article 9 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29).

Selon l'article 11.1 de la [Loi sur les produits alimentaires \(P-29\)](#) :

Le ministre peut, à des fins scientifiques ou expérimentales, délivrer, pour la période qu'il indique, une autorisation permettant à une personne de passer outre à une disposition d'un règlement adopté en vertu du premier alinéa de l'article 3.3.1, à une disposition du premier alinéa de l'article 9 ou d'un règlement adopté en vertu de l'un ou l'autre des paragraphes a à a.2, a.4 à c.4, c.6 et c.7, d à e.3, e.5.1, e.6, e.8 à g, h, j à l et m.1 de l'article 40. [...]

Le ministre publie annuellement, sur le site Internet du ministère, une liste comprenant le nombre d'autorisations accordées en vertu du premier alinéa ainsi que les dispositions législatives ou réglementaires auxquelles les titulaires des autorisations ont été autorisés de passer outre.

Nombre d'autorisations de passer outre actives : 5*

* Une autorisation permet de passer outre à plus d'un article de loi ou de règlement.

Liste des articles pour lesquels les titulaires des autorisations ont été autorisés de passer outre à une ou plusieurs dispositions :

Loi sur les produits alimentaires

Numéro	Article
9 c)	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur : exploiter un atelier d'équarrissage d'animaux.
9 d)	Nul ne peut, sans être titulaire d'un permis en vigueur : à moins d'être déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'atelier d'équarrissage d'animaux, récupérer des viandes impropres à la consommation humaine.

Règlement sur les aliments

Numéro	Article
2.1.5	Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits: 1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles; 2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide; 3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

Numéro	Article
6.2.1	Abattage : Tout abattage d'un animal doit être fait uniquement dans un abattoir conformément au présent règlement lorsque la chair de cet animal est destinée à la vente pour la consommation humaine ou qu'elle sert à l'alimentation d'une personne autre que celle faisant l'abattage. Toutefois, la section 6.3 ne s'applique qu'à un abattoir dont l'exploitant est tenu d'être titulaire d'un permis en vertu du paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi ou qui est visé au deuxième alinéa de cet article. Cependant, l'abattoir de l'exploitant visé au troisième alinéa de l'article 9 de la Loi doit, au moins, comprendre les locaux suivants : a) un local d'abattage; b) un local frigorifique. Le premier alinéa du présent article ne s'applique pas dans les cas suivants : a) lorsqu'il s'agit d'un animal visé à l'article 1 de la Loi sur la conservation et la mise en valeur de la faune (chapitre C-61.1) qui est confisqué ou dont il est disposé conformément à cette loi, pourvu que la viande, sous réserve des articles 6.5.2.24 à 6.5.2.30, soit remise à une institution ou à un organisme philanthropique qui la sert gratuitement et exclusivement à ses bénéficiaires; b) lorsqu'il s'agit d'un caribou (<i>Rangifer tarandus</i>) chassé à des fins commerciales conformément aux prescriptions du chapitre VII.1 de la Loi sur les droits de chasse et de pêche dans les territoires de la Baie James et du Nouveau-Québec (chapitre D-13.1).
6.2.2	Atelier de charcuterie : La préparation, la transformation ou tout autre conditionnement, pour fins de vente ou de fourniture de services moyennant rémunération, de viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine doit se faire uniquement dans un atelier de charcuterie conformément au présent règlement.
6.4.1.16	Dispositions des déchets : Les viandes non comestibles, déchets, rebuts et détritiques de toute sorte sont déposés dans un récipient étanche qui doit être muni d'un couvercle et transporté au local ou compartiment à déchets aussitôt rempli. Le contenu de ce récipient doit être ensuite incinéré dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation ou livré ou expédié à un atelier d'équarrissage ou encore récupéré par un récupérateur dans les 60 heures qui suivent son remplissage. Dans le cas où le contenu du récipient est constitué de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine, il peut également être envoyé dans un lieu d'élimination ou ramassé par une personne effectuant l'enlèvement des déchets pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination. L'envoi du contenu du récipient doit se faire sous la responsabilité de l'exploitant de l'atelier de charcuterie visé à l'article 6.2.2 ou de l'établissement où est exercée l'activité de restaurateur. Le récipient doit être nettoyé dès qu'il est vidé. Ce récipient doit porter l'inscription « viandes non comestibles » en caractères de 2 cm de hauteur comportant des lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle du récipient.

Numéro	Article
6.4.2.9	Viandes non comestibles. Abattoir. Disposition, coloration et dénaturant : Les viandes non comestibles doivent, à moins d'être incinérées dans une installation conforme aux prescriptions de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) et de sa réglementation ou transformées à l'abattoir en farines, huiles ou autres sous-produits industriels, être expédiées sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir à un atelier d'équarrissage ou être récupérées par l'exploitant d'un tel atelier ou par un récupérateur. Dans le cas de viandes non comestibles d'origine caprine ou ovine, elles peuvent également être envoyées sous la responsabilité de l'exploitant d'abattoir dans un lieu d'élimination ou être ramassées par une personne effectuant l'enlèvement de déchets pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination. Avant d'être envoyées dans un atelier d'équarrissage, dans un lieu d'élimination ou d'être récupérées par un récupérateur ou encore d'être ramassées par une personne effectuant l'enlèvement de déchets pour les envoyer uniquement dans un lieu d'élimination, les viandes non comestibles doivent être complètement colorées par l'application d'un dénaturant.
6.5.2.24	Provenance de viandes ou d'aliments carnés estampillés : Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par le titulaire d'un permis qui exploite un établissement visé au paragraphe <i>a</i> ou <i>b</i> du premier alinéa de l'article 9 de la Loi doivent provenir exclusivement : <i>a)</i> d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe <i>a</i> du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant est titulaire d'un permis en vigueur ou dans un abattoir agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)); et <i>b)</i> de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes. Seul le paragraphe <i>a</i> du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe <i>b</i> s'applique aux viandes de caribou. La règle de provenance visée au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé.
6.5.2.25	Il est prohibé à l'exploitant visé à l'article 6.5.2.24 de détenir ou d'utiliser des viandes ou aliments carnés à moins que, lors de leur entrée à son établissement, ces produits ne portent l'estampille prévue et apposée conformément à l'article 6.5.2.6 ou qu'ils ne soient placés dans un emballage portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille. Cette interdiction ne s'applique pas à l'entrée des viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, du lièvre non éviscéré et non dépouillé et du caribou non dépouillé, éviscéré ou non. Pour les fins du présent article, seule la légende d'inspection prévue et apposée conformément au Règlement sur l'inspection des viandes (DORS/79-579) a la même valeur que l'estampille.
Chapitre 7	-

Numéro	Article
11.5.5	L'usine laitière doit satisfaire aux exigences suivantes outre celles prévues aux article 2.1.2 à 2.1.5: 1° le plancher doit: a) être conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés; b) permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux, la propagation des odeurs susceptibles d'altérer les produits et la contamination de l'usine laitière; 2° le plafond, les murs, les portes et les fenêtres doivent être revêtus d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable; 3° les installations situées en hauteur dans les locaux de préparation telles que les passerelles et la canalisation doivent être revêtues d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable; 4° les locaux et les aires de préparation doivent être pourvus des installations et du matériel nécessaires pour le lavage, le séchage hygiénique et la désinfection des mains; ces installations doivent être accessibles et alimentées en eau potable courante sous pression, chaude et froide; 5° être pourvue d'un système de distribution d'eau potable courante sous pression, chaude et froide, qui doit être protégé de toute source de contamination et qui doit comporter un système de filtration pour éliminer les sédiments de l'eau potable utilisée pour la préparation des produits laitiers; 6° disposer de tuyaux et de becs d'arrosage afin de permettre le lavage des locaux et des installations; 7° être pourvue d'un système d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées; ce système doit être conçu selon le mode séparatif et il doit comporter un regard de visite, des chasses d'eau, des bouches siphonides, des grilles de protection et un intercepteur de solides; la canalisation des drains des salles de toilette doit être indépendante de celle des autres installations jusqu'à la sortie de l'usine; 8° être pourvue d'un système de ventilation permettant le renouvellement constant de l'air ainsi que l'évacuation des vapeurs, de la condensation et des odeurs susceptibles d'altérer ou de contaminer les produits laitiers.

Mise à jour : 26 novembre 2024