
TITRE : Projet de loi modifiant principalement la Loi sur les produits alimentaires

PARTIE ACCESSIBLE AU PUBLIC

1- Contexte

Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (ministère) est responsable du cadre législatif et réglementaire qui vise la protection de la santé du public liée aux aliments. La *Loi sur les produits alimentaires* (RLRQ, chapitre P29) ci-après la loi et le *Règlement sur les aliments* (RLRQ, chapitre P-29, r. 1), ci-après le règlement, sont les éléments de base qui permettent d'encadrer les activités de préparation et de vente d'aliments. La loi prescrit des normes concernant notamment la salubrité des aliments, les conditions d'exploitation des établissements alimentaires, les rappels alimentaires ainsi que des dispositions sur les permis d'exploitation, les inspections, les saisies et les mesures pénales.

Le *Règlement sur les aliments* définit les exigences générales sur la salubrité des aliments ainsi que les exigences spécifiques à l'égard de divers secteurs de l'industrie alimentaire. Ce règlement prévoit aussi plusieurs catégories de permis d'exploitation, les conditions et droits exigibles pour leur délivrance, des exemptions ainsi que les exigences qui encadrent les opérations dans les établissements alimentaires.

Ce cadre législatif et réglementaire est au cœur des décisions qui guident les interventions en inspection des aliments au quotidien. Les propositions qui sont présentées dans ce projet de loi découlent d'un besoin d'actualiser la loi pour qu'elle réponde mieux à la réalité actuelle en matière de salubrité alimentaire et s'inscrivent dans les objectifs de la Politique Bioalimentaire 2018-2025 – *Alimenter notre monde* (Orientation 1, Objectif 1.4., Piste de travail 1.4.2. Actualiser la réglementation québécoise sur les aliments en matière de salubrité).

2- Raison d'être de l'intervention

Les avancées scientifiques et technologiques dans le secteur bioalimentaire d'une part, et la diversification des marchés des entreprises alimentaires d'autre part, ont créé la nécessité d'actualiser le cadre législatif et réglementaire entourant la production et la commercialisation des produits alimentaires au Québec. Actuellement au Québec (mars 2021), l'exploitation de près de 90 000 établissements est encadrée par les normes de la loi, dans tous les secteurs de la chaîne bioalimentaire (production, transformation, distribution et entreposage, vente au détail et restauration).

Le présent projet de loi donnera au gouvernement ou au ministre les habilitations nécessaires pour faciliter l'application des normes et pour résoudre certains problèmes. À titre d'exemple, le ministre ne peut pas actuellement mettre en œuvre des projets pilotes pour expérimenter des mesures différentes à celles prévues par la réglementation, alors que ce mécanisme est prévu par de nombreuses autres lois.

La catégorisation des permis actuels est aussi très complexe : la loi prescrit 17 secteurs d'activité (dont 5 qui ne sont pas en vigueur) qui se déclinent dans le Règlement sur les aliments en 50 catégories de permis alimentaires. Ces permis tiennent compte de nombreux critères pour la catégorisation (type d'aliment préparé, type d'activité réalisée, volume de produits transformés, type de traitement réalisé sur les aliments). Il n'est pas toujours facile pour la clientèle de s'y retrouver; l'accompagnement du ministère est souvent sollicité. Par ailleurs, le renouvellement annuel des permis se traduit aussi en des coûts administratifs importants pour les entreprises.

D'un autre côté, les pouvoirs donnés à l'inspection pour l'application de la loi peuvent être améliorés afin d'assurer une meilleure efficacité des interventions.

Si aucune intervention gouvernementale n'est réalisée, les problèmes mentionnés vont demeurer. La situation actuelle a des conséquences sur l'environnement d'affaires des entreprises ainsi que pour le ministère et engendre régulièrement des difficultés d'application, ce qui justifie les travaux de modification de la loi.

3- Objectifs poursuivis

Ce projet de loi vise plusieurs objectifs :

- Diminuer le fardeau financier et administratif aux entreprises dont les activités sont encadrées par un permis (allègement réglementaire);
- Simplifier et rendre plus équitable le régime des permis;
- Développer des instruments afin de permettre des interventions rapides, efficaces et dissuasives en inspection (exigence de plans de contrôle pour certaines activités, modifications des pouvoirs d'ordonnance des inspecteurs, augmentation des montants des amendes);
- Actualiser les pouvoirs réglementaires du gouvernement pour actualiser le règlement;
- Actualiser la loi au regard des modifications futures au Règlement sur les aliments (abrogation de certaines définitions) et des développements récents de la législation fédérale (Loi sur le cannabis, L.C. 2018, ch. 16).

À court terme, il est nécessaire de modifier la loi, pour ensuite, à moyen terme actualiser le règlement. La révision du règlement permettra de favoriser le développement des petites et des moyennes entreprises, la diversification des activités des exploitants et la simplification des conditions de délivrance des permis.

La modernisation de la réglementation et le renforcement des outils de contrôle de la salubrité alimentaire mèneront à l'abrogation de la Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité (RLRQ, chapitre R-19.1).

L'intervention proposée aurait, lorsqu'elle sera réglementée, des effets financiers mesurables qui représenteraient une diminution des coûts fixes des entreprises (allègement des formalités administratives pour les entreprises dont les activités sont encadrées par un permis : remplacement de certains permis par un enregistrement, prolongement de la durée de validité des permis et dans le règlement, diminution du nombre de permis par lieu). Les modifications permettront aussi de faciliter l'application de la réglementation, en mettant à la disposition du ministère des moyens d'intervention plus efficaces et diversifiés.

4- Proposition

Les éléments de modification de la loi visent spécifiquement à promouvoir l'amélioration de la salubrité alimentaire et à augmenter la flexibilité donnée aux entreprises pour répondre aux exigences réglementaires.

4.1. Accorder au gouvernement et au ministre des habilitations réglementaires leur permettant un meilleur contrôle de la salubrité alimentaire

Certains procédés de transformation présentent davantage de risques que d'autres (mise en conserve ou fermentation de viandes crues, par exemple). Ces procédés nécessitent un contrôle rigoureux pour assurer l'innocuité des produits. Depuis 2019, le gouvernement fédéral exige à certaines entreprises alimentaires la mise en œuvre d'un plan écrit afin de démontrer comment les dangers et les risques pour les aliments sont abordés. Or, le cadre législatif actuel au Québec ne permet pas au gouvernement d'exiger de telles mesures de contrôle et de donner en contrepartie aux entreprises la flexibilité des moyens de contrôler les risques qui sont propres à leur procédé et leur taille d'entreprise. Il est proposé d'accorder au gouvernement une habilitation qui lui permettra d'exiger des plans de contrôle pour la réalisation de certaines activités qui présentent le plus de risques. Le gouvernement pourra par règlement déterminer les opérations qui doivent être conduites conformément à ce plan et les différentes modalités d'application et autres obligations.

De plus, afin d'améliorer la traçabilité associée aux risques chimiques, physiques et biologiques des animaux qui seront destinés à la consommation humaine et ainsi d'améliorer la salubrité des viandes, le gouvernement pourra déterminer par règlement les informations qui devront être transmises par le propriétaire des animaux ou son gardien.

De la même manière, il est proposé de permettre au gouvernement de réglementer l'inspection sanitaire des carcasses d'animaux tués à la chasse à leur entrée dans les établissements alimentaires et les abattoirs. Cette habilitation permettra en pratique d'encadrer par règlement l'inspection de certaines espèces d'animaux sauvages chassés dans la nature (phoques, castors, etc.) dans le but de permettre leur commercialisation, pratique qui est interdite aujourd'hui. Cette habilitation permettra aussi de rendre plus cohérent l'encadrement pour les espèces sauvages actuellement autorisées (par exemple le lièvre).

Il est proposé d'accorder au ministre des habilitations lui permettant de rendre plus efficace l'application de la Loi sur les produits alimentaires, notamment sur les sujets suivants :

- permettre au ministre de nommer des enquêteurs pour veiller à l'application de la loi et de ses règlements (l'enquête est un outil différent de l'inspection);
- permettre au ministre de mettre en œuvre des projets pilotes pour faciliter l'innovation des entreprises en matière alimentaire et pour évaluer les normes (et leur révision, le cas échéant). Les projets pilotes ont donc pour but d'étudier pendant un certain temps des possibilités qui ne sont pas prévues par la réglementation;
- permettre au ministre d'accepter que les exploitants qui ont des difficultés pour appliquer la réglementation lui présentent un engagement à modifier leurs

pratiques. Cet engagement décrirait un plan d'action concret et son application facilitera le retour à la conformité et améliorera la protection de la santé publique.

Afin d'accroître le pouvoir dissuasif des sanctions, il est aussi proposé d'augmenter le montant des amendes et de prévoir davantage de facteurs aggravants. Finalement, certains des pouvoirs d'ordonnance que possèdent les inspecteurs seront élargis dans le but d'améliorer le suivi de l'application de la loi.

4.2. Augmenter la flexibilité règlementaire

L'environnement d'affaires du secteur bioalimentaire peut être dynamisé en modifiant le régime des permis. Actuellement, un seul exploitant doit, dans certains cas, être titulaire de plusieurs permis pour réaliser des activités différentes dans un même lieu. Il est proposé de simplifier le régime des permis en éliminant les permis spécifiques pour les grossistes (viandes, produits laitiers et leurs succédanés) et les permis de restauration et de vente au détail. Un seul permis permettrait de réaliser dans un établissement les activités de préparation en vue de la vente en gros, la vente au détail ou la restauration. Une exception est faite avec les produits marins qui conserveraient une catégorie de permis indépendante en raison des particularités du secteur (seulement dans ce domaine le ministre peut, avant de délivrer le permis, tenir en compte des facteurs socio-économiques et non pas des facteurs reliés à la salubrité comme pour les autres permis).

D'un autre côté, il est proposé de prolonger la durée de validité des permis à 3 ans. Les droits du permis seraient payés chaque année, mais le permis ne serait renouvelé qu'aux 3 ans. Cette modification représente un allègement administratif et financier pour les entreprises. En même temps, le présent mémoire propose d'exiger un enregistrement à la place d'un permis pour effectuer certaines activités. Des activités pour lesquelles des exploitants doivent actuellement demander un permis et payer des droits annuels (transporter du lait de la ferme à l'usine, livrer des produits laitiers) seraient encadrées par un enregistrement auquel des frais payables une seule fois pourraient être associés.

En cohérence avec les modifications au régime des permis et dans un souci d'allègement règlementaire, certains articles visant spécifiquement les succédanés de produits laitiers, dont l'objectif est ou serait déjà répondu par les pouvoirs et encadrements règlementaires prévus pour tout autre aliment, seraient retirés.

4.3. Autres modifications

La Loi encadrant le cannabis (RLRQ, chapitre C-5.3) règlemente certaines caractéristiques des produits de cannabis comestible. La réglementation fédérale (Loi sur le cannabis, L.C. 2018, ch. 16) encadre la production et la transformation du cannabis comestible. La surveillance relative à la production et la transformation des produits de cannabis comestible, notamment leur salubrité, est effectuée par les inspecteurs de Santé Canada, tant pour les transformateurs à fort volume que pour les microentreprises. Ce projet de loi propose en conséquence d'exclure les produits comestibles de cannabis de l'application de la loi. Si l'encadrement fédéral de ces produits venait qu'à changer, le ministère modifiera sa loi en conséquence, en fonction de ses rôles et responsabilité en matière de salubrité alimentaire.

La révision subséquente du *Règlement sur les aliments* permettrait de :

- Favoriser le développement des circuits courts de commercialisation en facilitant l'accès à différents lieux de vente sous couvert d'un seul et même permis et en créant des permis saisonniers;
- Simplifier les conditions de délivrance des permis;
- Ne plus présenter les normes suivant des exigences spécifiques à certaines denrées, mais viser plutôt des résultats ou des objectifs à atteindre en matière de salubrité;
- Encourager la responsabilisation des exploitants à l'égard de la salubrité des aliments produits.

5- Autres options

Une modification législative est nécessaire pour diminuer le nombre de catégories de permis, pour prolonger leur durée de validité, pour faciliter la mise en œuvre des normes de la loi ainsi que pour les autres propositions. L'option réglementaire ne permet pas d'atteindre cet objectif. L'autre option examinée consistait à encourager l'utilisation d'outils administratifs pour faciliter l'application de la loi, participer au développement des entreprises et favoriser la salubrité des aliments. Ces outils administratifs se verraient confrontés à un obstacle majeur : les normes existantes dans la loi et ses règlements. Si la Loi sur les produits alimentaires n'est pas modernisée, le ministère devrait par exemple accorder de nombreuses autorisations de passer outre à certaines dispositions réglementaires seulement aux personnes qui en feraient la demande, ce qui est une position inéquitable.

6- Évaluation intégrée des incidences

Les mesures présentées dans ce mémoire n'ont pas d'impact sur les aînés, les Autochtones, les jeunes, les personnes handicapées, les personnes immigrantes et les Québécois d'expression anglaise. Le présent projet de loi n'a pas d'incidence particulière, quelle que soit la situation géographique des entreprises, sur l'égalité entre les femmes et les hommes, la pauvreté et le revenu des personnes et des familles, la santé, l'équité intergénérationnelle, la culture, le patrimoine culturel et la langue française, les régions, la capitale nationale, la métropole et l'environnement et les changements climatiques. Les propositions présentes ne devraient pas avoir d'incidence sur le marché de l'emploi, les accords commerciaux et la gouvernance.

Les modifications du régime du permis auront pour conséquence que certaines usines de transformation qui opéraient jusqu'à présent sans permis devront s'en procurer un. Aux alentours de 500 nouvelles usines seront visées par le permis de préparation d'aliments, parmi lesquelles des boulangeries et pâtisseries industrielles, des usines d'embouteillage d'eau, des fabriques de jus ou des conserveries de produits végétaux. Le permis visera aussi des usines telles que les chocolateries, les confiseries, les transformateurs industriels de café ou de thé ou les fabriques de pâtes alimentaires. Presque 500 autres entreprises réalisent ce type d'activités sous couvert d'une licence fédérale, elles seront exemptées par règlement du permis provincial équivalent.

Certaines des propositions auront une incidence positive sur l'allègement réglementaire et administratif en diminuant le nombre ou les coûts de ces formalités. L'élimination des permis spécifiques pour la vente au détail et la restauration aura pour conséquence qu'aux

alentours de 6 000 entreprises ne seront plus dans l'obligation de payer, en plus des droits des permis, des frais liés aux appareils qu'ils détiennent pour maintenir chauds ou froids des aliments offerts en libre-service. De manière similaire, environ 1 500 distributeurs laitiers et transporteurs de lait de la ferme à usine verront leur permis remplacé par un enregistrement, avec les économies que ça représente. Les essayeurs, les vendeurs en gros de succédanés de produits laitiers et les ateliers d'équarrissage qui compostent des cadavres d'animaux n'auront plus besoin d'un permis pour opérer.

7- Consultation entre les ministères et avec d'autres partis prenants

Les mesures proposées n'ont pas d'incidences particulières sur la condition féminine ni sur l'accès à l'information. Le ministère de la Santé et des Services sociaux a été consulté à propos de l'exclusion de la Loi des produits comestibles qui contiennent du cannabis.

Les différents groupes constitués lors de la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire 2018-2025 *Alimenter notre monde* ont également été consultés au sujet des orientations du projet (groupes consommateurs et production-transformation, filières sectorielles et groupe tertiaire). En termes généraux, les propositions ont été bien accueillies. Les parties prenantes ont considéré que plusieurs des orientations proposées auraient un impact positif sur leur secteur d'activité.

L'Union des producteurs agricoles (UPA) a manifesté qu'il est essentiel que les modifications proposées ne puissent pas nuire ou permettre de contrevenir aux dispositions de la *Loi sur la mise en marché des produits agricoles, alimentaires et de la pêche* (RLRQ, chapitre M-35.1). L'UPA demande que le permis de transport de lait de la ferme à l'usine ne soit pas remplacé par un enregistrement, comme proposé (cette demande est appuyée par Les Producteurs de lait du Québec). L'UPA demande aussi que l'avis favorable de la Régie des marchés agricoles et alimentaires du Québec soit toujours exigé avant la délivrance des permis d'usine laitière et de transport du lait de la ferme à l'usine. Pour faire face à ces inquiétudes, les producteurs et transformateurs ont été rencontrés afin d'évaluer les modifications proposées. D'autres options de nature administrative ont été proposées au secteur laitier afin de faciliter les modifications, tout en respectant le cadre de mise en marché ordonnée des produits laitiers.

Des craintes ont été exprimées par les détaillants et les restaurateurs qui croient que les modifications proposées pourraient entraîner une augmentation des tarifs des permis. De la même manière, les personnes consultées ont manifesté que certaines adaptations seront nécessaires lors de l'actualisation du *Règlement sur les aliments*.

De la rétroaction afin de fournir plus d'explications a été offerte aux personnes et aux organismes consultés (échanges d'information, conversations téléphoniques, un plan d'action concernant spécifiquement les modifications touchant le secteur laitier a été partagé avec les partenaires du secteur). Les modifications proposées pour l'actualisation de la Loi sur les produits alimentaires constituent un ensemble cohérent. Les objectifs de l'actualisation de la loi sont de la rendre plus équitable, d'alléger le fardeau administratif et financier pour les entreprises, d'encourager la diversification des activités et le développement économique et, pour l'Administration, de faciliter son application.

8- Mise en œuvre, suivi et évaluation

La mise en œuvre de la proposition se décline en plusieurs étapes :

- Mise en vigueur de certaines modifications de la loi dès le moment de sa sanction;
- Modernisation du règlement et entrée en vigueur des modifications restantes à la loi : minimum de 24-36 mois suivant la sanction de la loi. Une période de transition serait ainsi donnée aux exploitants et à l'Administration pour s'adapter aux nouvelles normes.

Le changement entraînera différents enjeux pour le ministère du point de vue technologique (adaptations nécessaires du système informatique), administratif (rédaction de guides et de nouveaux formulaires, formation du personnel), organisationnel (méthodes et habitudes de travail, gestion du changement) et économique (les recettes issues du paiement des droits des permis pourraient diminuer).

Afin d'assurer l'application de la loi, il serait nécessaire de vérifier l'efficacité de la période de transition de l'ancien régime de permis au nouveau, le taux de conformité des exploitants visés par un permis ou par un enregistrement ou le temps requis pour la délivrance des nouveaux permis.

Les mesures qui ont pour but de favoriser le développement des petites et des moyennes entreprises (permis saisonniers, accès à plusieurs lieux avec un seul permis, autorisation à réaliser plusieurs activités dans un même lieu avec un seul permis) mériteraient une évaluation économique indépendante qui sera réalisée lors de la présentation d'un projet de règlement.

9- Implications financières

Les modifications du régime des permis prévues à la loi auront pour conséquence que certaines entreprises ne seront plus visées par un permis. De plus, le ministère n'exigera plus le paiement des unités de maintien chaud ou froid des aliments offerts en libre-service par les restaurateurs et les détaillants. En fonction de la tarification actuelle, ces modifications entraîneront, pour les entreprises, des économies de l'ordre de 2,5 M\$ par année qui se traduiront par une baisse de revenus équivalente pour le gouvernement.

À cette fin, des modifications devront être apportées au Règlement sur les aliments, à la suite de l'adoption du projet de loi. Une révision des tarifs devra également être réalisée par le ministère, considérant notamment la refonte des catégories de permis. Cette révision sera effectuée conformément aux orientations prévues dans la Politique de financement des services publics. Les impacts financiers de cette révision, le cas échéant, seront présentés au mémoire relatif à ces modifications réglementaires, qui sera soumis à l'approbation du Conseil des ministres. Selon des évaluations sommaires préliminaires, ces impacts financiers additionnels pourraient varier entre 0,7 M\$ et 2,6 M\$.

Par ailleurs, les changements informatiques devront respecter le processus de la loi renforçant la gouvernance et la gestion des ressources informationnelles des organismes publics et des entreprises du gouvernement, incluant entre autres la réalisation des dossiers d'opportunité et d'affaires. De manière préliminaire, les coûts des changements informatiques sont évalués entre 0,9 M\$ et 1,5 M\$.

10- Analyse comparative

Le gouvernement fédéral

La Loi sur la salubrité des aliments au Canada (L.C. 2012, ch. 24) a été actualisée afin de moderniser et de renforcer la législation touchant les aliments afin de mieux protéger les consommateurs. La nouvelle loi adopte une approche basée sur les risques et est beaucoup moins prescriptive dans les moyens pour atteindre les objectifs de salubrité. Des modifications ont été réalisées entre autres au niveau des enregistrements, des licences et des permis. La loi permet de délivrer des permis et d'enregistrer les importations de tous les produits alimentaires règlementés pour assurer une approche uniforme, peu importe le produit alimentaire. Un régime de sanctions administratives pécuniaires a aussi été mis en place. Cette approche est similaire à certains égards à celle proposée dans le présent mémoire.

En application de la Loi sur la salubrité des aliments au Canada, certaines entreprises alimentaires doivent préparer, conserver, tenir à jour et mettre en œuvre un plan de contrôle préventif écrit afin de démontrer comment les dangers et les risques pour les aliments sont abordés. Le contenu du plan de contrôle préventif est défini au Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (DORS/2018-108) et sa mise en œuvre repose sur les principes des systèmes de gestion de la sécurité des aliments tels le Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise, communément appelé le système HACCP, ainsi que des principes de santé et de bien-être des animaux destinés à la consommation.

Cette réglementation fédérale vise principalement les entreprises de transformation alimentaire dont les produits sont destinés au commerce interprovincial et international.

Les provinces

En termes généraux, le projet de loi proposé se compare aux efforts de simplification réglementaire réalisés dans les autres provinces. De plus, tout comme la Colombie-Britannique, le Québec envisagerait de contrôler certains procédés de préparation d'aliments par des plans de contrôle plutôt que par des normes réglementaires.

Cependant, certaines différences demeurent, notamment en ce qui concerne le régime des permis. Au Québec :

- il y aurait beaucoup moins de catégories de permis que dans les autres provinces;
- l'entreposage et le transport d'aliments ne seraient pas visés par un permis;
- la distinction entre la vente en gros et la vente au détail ne serait pas tenue en compte pour établir le régime des permis.

Ontario

Des changements ont été apportés à la réglementation pour faire en sorte que les entreprises ne soient plus tenues d'obtenir un permis pour certaines activités comportant peu de risques. Différentes modifications réglementaires sont en cours en Ontario afin d'améliorer l'accès aux marchés des plus petites entreprises en région rurale ou éloignée. Des travaux sont aussi réalisés pour simplifier les exigences entourant l'obtention de permis. Certaines de ces modifications proposées par ce projet se situent à un niveau comparable aux travaux réalisés en Ontario.

Nouveau-Brunswick

Au Nouveau-Brunswick, tous les exploitants de locaux destinés aux aliments doivent être titulaires d'une licence. Il existe juste trois classes de licences pour l'exploitation de locaux destinés aux aliments. Le type de licence nécessaire varie en fonction du type d'aliments préparés et vendus dans les locaux, ainsi qu'en fonction de la façon dont les aliments sont manipulés. Certains de ces travaux de simplification sont semblables aux propositions présentées.

Manitoba

Au Manitoba, il existe 8 catégories de permis. Les exploitants d'établissements temporaires de manutention des aliments, y compris la restauration, ne sont pas tenus d'obtenir un permis s'ils sont exploités lors d'occasions ou de circonstances spéciales et s'il leur est accordé une autorisation écrite à cette fin. Les permis au Manitoba ont une durée de validité de 1 an et une inspection des établissements est requise avant leur délivrance.

Colombie-Britannique et Nouvelle-Écosse

Plusieurs lois règlementent les activités du secteur bioalimentaire dans ces provinces (lois sur la santé publique, sur la salubrité des aliments, sur l'industrie laitière, sur l'inspection des poissons, sur les pêches et les ressources côtières, etc.). De ces lois découlent de nombreuses catégories de permis différents et des conditions et autorisations diverses. En Colombie-Britannique, en application du Règlement concernant les établissements alimentaires (*Food Premises Regulation, B.C. Reg. 223/2015*), les fabricants d'aliments doivent élaborer, maintenir à jour et respecter un plan de sécurité et de salubrité des aliments, rédigé et présenté préalablement à l'approbation de l'autorité responsable en vertu de *Public Health Act (SBC 2008, c. 28)*.

Cette réglementation de la Colombie-Britannique s'applique à tous les fabricants d'aliments qui ne sont pas sous la compétence du gouvernement fédéral ou qui ne détiennent pas une licence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour leur activité.

Île-du-Prince-Édouard, Saskatchewan et Terre-Neuve-et-Labrador

Dans ces provinces, la réglementation provinciale prévoit l'octroi de permis spécifiques à l'exploitation des abattoirs, la fabrication de produits laitiers, de produits marins ou de produits carnés, la vente au détail et la restauration. Ces normes sont similaires aux normes actuellement en vigueur au Québec.

Ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de
l'Alimentation

ANDRÉ LAMONTAGNE