

Document de travail :
Proposition pour un règlement sur la
salubrité du poisson aux termes de la
*Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité
des aliments*

Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs

Ministère de l'Agriculture, de
l'Alimentation et des Affaires rurales



Contents

Résumé	3
Introduction.....	6
Pourquoi envisager des modifications à ce moment-ci?	7
Résultats attendus	8
Salubrité des aliments accrue	8
Réglementation moderne fondée sur le risque.....	8
Favoriser la compétitivité.....	8
Modifications réglementaires proposées.....	8
1. Préciser à qui s'applique le règlement	9
Distinction entre les produits du poisson et les autres produits alimentaires	9
Axer la réglementation sur les entreprises qui traitent des produits pour la distribution.....	11
2. Exigences basées sur le risque.....	12
Enregistrement des installations de traitement du poisson.....	13
Exception à l'obligation de s'enregistrer	14
Exigences en matière d'enregistrement	14
Délivrance de permis aux installations de traitement à risque élevé.....	16
Exigences en matière de délivrance de permis	16
Établissements de traitement des viandes détenant un permis provincial effectuant le traitement du poisson.....	18
Graphique 1 – Mon entreprise devrait-elle être enregistrée ou enregistrée et titulaire d'un permis aux termes des modifications proposées?.....	19
Autres modifications	20
Cadre de conformité moderne.....	20
Révocation des dispositions obsolètes	20
Annexe A – Aperçu des exigences actuelles par rapport aux exigences proposées ..	21
Annexe B – Détails des exigences proposées.....	22
Annexe C – Questions à examiner et commentaires additionnels	27

Résumé

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO) veut obtenir des commentaires sur une proposition visant à moderniser la réglementation en matière de salubrité des entreprises de traitement du poisson qui ne sont pas non enregistrées auprès du gouvernement fédéral.

Le ministère supervise les entreprises de traitement du poisson qui distribuent leurs produits uniquement dans la province aux termes du Règlement de l'Ontario 456 (Règlement sur le contrôle de la qualité) (en anglais seulement) adopté aux termes de la *Loi sur l'inspection du poisson*.

La proposition (sujette à approbation) vise à remplacer l'actuelle *Loi sur l'inspection du poisson* et le Règlement 456 de l'Ontario par un nouveau règlement aux termes de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Effets des modifications réglementaires proposées :

1. Préciser à qui s'applique le règlement, avec un accent sur :
 - le poisson et les produits du poisson;
 - les entreprises traitant du poisson ou des produits du poisson à des fins de distribution.

2. Établir différentes exigences, en fonction du risque :
 - exiger l'enregistrement des entreprises de traitement faisant du traitement à faible risque, mais distribuant des quantités importantes de poisson et de produits du poisson;
 - exiger l'enregistrement et l'obtention d'un permis de la part des entreprises de traitement faisant du traitement du poisson et des produits du poisson à risque élevé pour la distribution, ainsi que des établissements de traitement des viandes titulaires d'un permis aux termes du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) faisant le traitement du poisson et des produits du poisson.

Ce document de travail décrit la proposition de la province pour réglementer le traitement du poisson et des produits du poisson et contient des questions pour orienter votre réflexion. Le ministère désire obtenir vos commentaires avant de

finaliser la proposition réglementaire. Si la décision est prise d'aller de l'avant avec certains ou avec l'ensemble des éléments de la proposition, les commentaires reçus seront tenus pour compte durant les préparatifs finaux.

Commentaires et observations

Vos réponses aux questions posées et tous les autres commentaires doivent être reçus d'ici le 3 octobre 2016 et peuvent être envoyés aux coordonnées du ministère apparaissant ci-dessous ou par le truchement du Registre ontarien de la réglementation : www.ontariocanada.com/registry/

**Proposition pour un règlement sur la salubrité du poisson aux termes de la
*Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments***

**Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et
des Affaires rurales de l'Ontario**

Direction des politiques de l'environnement et de la salubrité des aliments

1 Stone Road West, 2^e étage

Guelph (Ontario) N1G 4Y2

Télécopieur : 519 826-3492

Courriel : andrea.smallwood@ontario.ca

Les versions électroniques du présent document et de la législation mentionnée dans ce document peuvent être trouvées dans le Registre ontarien de la réglementation ou sur le site Web du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario à l'adresse suivante :

<http://www.ontario.ca/inspectiondepoisson>

Introduction

L'industrie alimentaire commerciale du poisson regroupe la pêche commerciale en eau douce, l'aquaculture et le traitement. Les prises en eau douce de l'Ontario comptent pour 53 pour cent de la valeur totale des pêches d'eau douce commerciales au Canada, ce qui en fait l'une des plus importantes pêches d'eau douce au monde. L'aquaculture en Ontario comprend la pisciculture, l'activité d'alevinage et la récolte de poissons dans les lacs, les étangs et les rivières, généralement dans des cages ou des zones limitées. Même si la pêche commerciale en eau douce et l'aquaculture en Ontario fournissent 11 pour cent du poisson utilisé dans les entreprises de traitement de la province, 89 pour cent du poisson traité provient de poisson importé et de poisson congelé.

Le secteur du traitement du poisson contribue de manière importante à l'économie agroalimentaire de l'Ontario. Les revenus annuels moyens provenant du poisson traité en Ontario entre 2010 et 2012 tant dans des établissements provinciaux que dans des établissements fédéraux étaient d'environ 283 millions de dollars. Les activités des entreprises de traitement du poisson regroupent notamment l'éviscération, la coupe, le prélèvement des filets, le panage, la congélation, la précuisson, le saumurage, le fumage et l'emballage du poisson pour la consommation humaine.

Il y a environ 170 entreprises de traitement du poisson en Ontario. De ce nombre, 69 sont des entreprises de traitement du poisson enregistrées auprès du gouvernement fédéral pouvant vendre des produits à l'extérieur de la province et qui sont assujetties à la *Loi sur l'inspection du poisson fédérale*, sous la supervision de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Environ 100 entreprises de traitement du poisson vendent des produits uniquement en Ontario et sont actuellement assujetties à la *Loi sur l'inspection du poisson provinciale*, administrée par le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO). Les entreprises de traitement du poisson provinciales sont responsables d'environ 15 pour cent du poisson traité et consommé en Ontario annuellement. On estime qu'environ 80 % du poisson traité par des entreprises de traitement provinciales est dérivé de poisson importé.

Les entreprises de traitement du poisson dans la province peuvent également être inspectées par les bureaux de santé publique en vertu de la *Loi sur la protection et la*

promotion de la santé, administrée par le ministère de la Santé et des Soins de longue durée (MSSLD).

Pourquoi envisager des modifications à ce moment-ci?

Le ministère propose des modifications pour favoriser la croissance et le développement d'une industrie du traitement du poisson forte en Ontario. Le renforcement des normes de salubrité des aliments fera en sorte que les consommateurs auront confiance dans la qualité et la salubrité du poisson et des produits du poisson de l'Ontario. Avec des normes de salubrité claires, les entreprises de traitement du poisson de l'Ontario peuvent mieux démarquer leur entreprise et tirer parti de nouveaux débouchés.

Faire évoluer l'industrie

La *Loi sur l'inspection du poisson* de l'Ontario prévoit les exigences de base en matière de construction, d'exploitation et de traitement; cependant, elle n'aborde pas adéquatement les normes modernes de salubrité des aliments et les pratiques actuelles de l'industrie. Lors de son adoption, il y a plus de 60 ans, la majeure partie du poisson commercialisé en Ontario était récolté lors de pêches commerciales en Ontario et la majeure partie du poisson recevait un traitement à faible risque (éviscération, nettoyage, prélèvement des filets, réfrigération). Les sources et le traitement du poisson ont changé et se sont accrus au fil du temps, alors qu'une quantité importante du poisson traité en Ontario est maintenant importée.

Les activités de manipulation et de traitement du poisson et des produits du poisson sont effectuées dans un large éventail d'exploitations. Le poisson est traité à terre, mais aussi sur des bateaux. La préparation des produits du poisson se déroule non seulement dans des installations de traitement du poisson, mais aussi dans des restaurants, des épiceries et des boulangeries. Les entreprises alimentaires évoluent et traitent du poisson à côté d'autres produits alimentaires, dont la viande. De plus, les procédés utilisés dans plusieurs exploitations sont plus complexes, et comprennent fréquemment des activités à plus haut risque comme le saumurage, le fumage et la préparation de produits prêts-à-manger.

Résultats attendus

Salubrité des aliments accrue

Les consommateurs s'attendent à ce que les aliments soient salubres. L'Ontario est la seule province au Canada possédant une importante industrie provinciale du traitement du poisson qui ne délivre pas de permis à ses entreprises de traitement du poisson et qui n'a pas d'exigences claires fondées sur le risque. Un programme d'inspection moderne, comprenant des exigences accrues en matière de salubrité des aliments et des outils d'exécution appropriés, pourrait renforcer la confiance du consommateur dans l'innocuité et la qualité du poisson provenant d'entreprises de traitement de l'Ontario.

Réglementation moderne fondée sur le risque

Le Règlement 456 contient des dispositions qui sont prescriptives et ne permettent pas aux entreprises de traitement du poisson d'aborder les risques à la salubrité des aliments avec une certaine souplesse, reconnaissant qu'il y a plusieurs manières d'atteindre le résultat souhaité. Un règlement fondé sur le résultat réduirait le fardeau non nécessaire et établirait des exigences appropriées au niveau de risque. Parallèlement à cela, les exigences qui ne sont plus pertinentes seraient exclues du règlement proposé. Le ministère a l'intention de se concentrer sur des domaines à risque élevé.

Favoriser la compétitivité

Avec les modifications proposées, la double supervision réglementaire serait éliminée et la portée du règlement proposé serait plus clairement définie. Les exigences seraient adaptées aux risques potentiels et permettraient l'innovation commerciale.

Modifications réglementaires proposées

Le ministère propose d'axer la portée de la réglementation sur le poisson et les produits du poisson (où l'expression produits du poisson est définie comme étant un produit alimentaire contenant plus de 25 pour cent de poisson par poids ou un produit du poisson cru prêt-à-manger), et de réglementer uniquement les installations qui traitent du poisson et des produits du poisson aux fins de distribution à d'autres entreprises. Aux termes du règlement, les entreprises de

traitement du poisson devraient soit s'enregistrer (si elles effectuent des activités de traitement du poisson à faible risque et distribuent une quantité importante de poisson ou de produits du poisson), ou s'enregistrer et détenir un permis (si elles effectuent des activités de traitement du poisson à risque élevé à des fins de distribution).

1. Préciser à qui s'applique le règlement

La portée de la *Loi sur l'inspection du poisson* de l'Ontario est très vaste et chevauche d'autres documents législatifs provinciaux, notamment le Règlement de l'Ontario 562 sur les dépôts d'aliments (en anglais seulement) aux termes de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*. Le ministère propose d'axer la portée du règlement provincial sur le poisson en établissant clairement les entreprises devant être réglementées. Le règlement proposé ne s'appliquerait pas aux entreprises de traitement du poisson enregistrées auprès du gouvernement fédéral, aux entreprises traitant uniquement des produits alimentaires contenant de petites quantités de poisson et à toute entreprise qui ne fait que des ventes directes au consommateur, peu importe le traitement utilisé. Cependant, en raison des risques que présente le traitement de la viande et du poisson ou de produits du poisson dans une même installation, tout établissement de traitement des viandes titulaire d'un permis provincial qui traite du poisson ou des produits du poisson devra être enregistré et détenir un permis.

Cela réduirait le chevauchement possible de la supervision d'autres ministères ou d'autres ordres de gouvernement afin que les exigences réglementaires soient appropriées pour le risque.

Distinction entre les produits du poisson et les autres produits alimentaires

Plusieurs entreprises de transformation préparent des produits contenant du poisson. La proposition raffinerait la portée de la réglementation de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* en distinguant les produits du poisson des autres produits alimentaires.

Règle générale, les produits alimentaires qui contiennent de petites quantités d'ingrédients variés ne sont pas réglementés aux termes de règlements particuliers au produit de base. Par exemple, en Ontario, les aliments contenant de la viande, comme les sauces pour pâtes à la viande, les pizzas au pepperoni et la soupe au

poulet dans des dépôts d'aliments, sont réglementés par le truchement du Règlement sur les dépôts d'aliments aux termes de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* et non par la réglementation particulière à la viande, le Règlement 31/05 : Viandes (Règlement sur les viandes) en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

Aux fins du règlement proposé sur le poisson, les produits contenant plus de 25 pour cent de poisson par poids, comme du gravlax, des bâtonnets de poisson pané, du hareng saumuré, etc., seraient considérés comme des produits du poisson et seraient par conséquent assujettis au règlement proposé. Les produits contenant 25 pour cent ou moins de poisson par poids, comme des salades, des ragoûts et des pizzas aux anchois, ne seraient pas considérés comme des produits du poisson et ne seraient donc pas assujettis au règlement provincial proposé sur le poisson.

Malgré ce seuil proposé de 25 pour cent pour définir un produit du poisson, un produit du poisson cru prêt-à-manger (p. ex., des sushis), pourrait être inclus en raison du risque plus élevé qu'il présente.

Exemple

Une boulangerie reçoit du poisson maigre fileté, le cuisine et l'utilise comme ingrédient pour préparer des pâtés au poisson. Conformément à la recette de la boulangerie, le poisson maigre compte pour 15 pour cent du poids du produit. La boulangerie n'utilise ou ne traite pas le poisson pour d'autres produits.

Selon les renseignements contenus dans cet exemple, cette entreprise ne serait pas touchée par la portée du règlement proposé. Même si le pâté contient du poisson, il serait considéré comme un produit alimentaire et ne serait pas assujetti au règlement sur le poisson proposé. L'entreprise serait plutôt inspectée par le bureau de santé publique local pour s'assurer de sa conformité au Règlement sur les dépôts d'aliments aux termes de *la Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

Questions à prendre en compte

Le seuil d'une teneur en poisson de 25 % par poids est-il un moyen approprié de distinguer les produits du poisson des autres produits alimentaires contenant du poisson? Quels autres seuils pourraient être utilisés et pourquoi pensez-vous qu'un quelconque seuil suggéré serait préférable au seuil proposé?

Y a-t-il d'autres produits qui devraient être considérés comme des produits du poisson et être régis par la réglementation provinciale, malgré le seuil d'une teneur de 25 pour cent par poids? Pourquoi?

Axer la réglementation sur les entreprises qui traitent des produits pour la distribution

Il est proposé que le règlement provincial sur le poisson s'applique uniquement aux entreprises qui traitent du poisson et distribuent les produits du poisson à d'autres entreprises. Cela comprendrait la distribution à d'autres entreprises de transformation, des épiceries, des restaurants, des traiteurs, etc.

Si une entreprise traite du poisson et vend tout son poisson et ses produits du poisson directement aux consommateurs, elle ne serait pas assujettie au règlement proposé, peu importe le type de traitement réalisé ou la teneur en poisson des produits. La plupart des ventes faites directement aux consommateurs ont lieu dans des épiceries ou dans des établissements de services alimentaires comme des restaurants. Les bureaux de santé publique locaux sont responsables d'exécuter le Règlement sur les dépôts d'aliments de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* dans ces établissements.

Exemple

Un restaurant fume du poisson sur place et sert le poisson en repas à ses clients. Le restaurant prépare aussi du poisson à apporter. Toutes les ventes du restaurant sont faites directement aux consommateurs.

Selon les renseignements de cet exemple, le restaurant ne serait pas touché par la portée du règlement proposé, mais serait inspecté par le bureau de santé publique local pour s'assurer de sa conformité au Règlement sur les dépôts d'aliments aux termes de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

Question à prendre en compte

Y a-t-il des circonstances en vertu desquelles des entreprises devraient uniquement vendre directement aux consommateurs (p. ex., un restaurant ou une épicerie) à inclure dans la réglementation proposée? Pourquoi?

2. Exigences basées sur le risque

Les exigences visant les entreprises de traitement du poisson devraient s'harmoniser au risque associé aux différentes activités de traitement et au volume de produits distribués. Les exigences proposées pour les entreprises de traitement du poisson se fonderaient sur les bases établies dans la réglementation actuelle et pourraient comprendre une exigence d'enregistrement, des pratiques exemplaires de fabrication supplémentaires et des améliorations à la conception des établissements. Afin d'aborder les activités de traitement du poisson plus complexes et présentant un risque plus élevé, il est proposé que l'installation doive obtenir un permis et que des procédures et des programmes écrits supplémentaires soient exigés.

Afin de déterminer le risque, tant la probabilité que les répercussions doivent être tenues pour compte. Le type d'activité de traitement peut avoir des répercussions sur la probabilité de la survenance d'un incident en matière de salubrité des

aliments.

Les activités de traitement peuvent être groupées en activités à faible risque et à risque plus élevé. La distribution des produits peut augmenter les répercussions d'un incident de salubrité alimentaire puisque les produits sont distribués partout dans la province. Règle générale, plus le volume de produits distribués est grand, plus grandes sont les répercussions potentielles sur le public si un incident de salubrité alimentaire survient.

Les activités de traitement à faible risque sont généralement des procédés simples comme l'éviscération, le nettoyage, le prélèvement de filets et la coupe.

Les activités de traitement à risque élevé exigent généralement de multiples étapes et sont complexes, notamment la mise en boîte, la fermentation, le saumurage, le fumage et tout autre procédé secondaire ayant pour résultat un produit du poisson prêt à manger. « Prêt à manger » s'entend d'un produit comestible sans préparation supplémentaire pour parvenir à la salubrité alimentaire, p. ex., des sushis.

Questions à prendre en compte

Les types d'activités énumérés comme à faible risque sont-ils appropriés?
D'autres procédés devraient-ils être inclus?

Les activités incluses dans la liste des activités de traitement à risque élevé sont-elles appropriées? D'autres activités devraient-elles être incluses?

La signification de « prêt-à-manger » est-elle logique?

« Prêt-à-manger » signifie que le produit est consommable sans préparation supplémentaire pour atteindre la salubrité des aliments, p. ex., des sushis.

Enregistrement des installations de traitement du poisson

Aux termes de la proposition, si une entreprise de traitement n'effectue que des activités à faible risque, comme du nettoyage et du prélèvement de filets, et distribue des produits à une autre entreprise, l'entreprise de traitement devrait

alors s'enregistrer auprès du ministère ou avoir l'obligation de fournir des renseignements au MAAARO. Par exemple, les entreprises de traitement du poisson peuvent éviscérer, nettoyer et couper le poisson en darnes, puis distribuer le produit dans des épiceries. Une fois une entreprise enregistrée, certaines exigences du règlement proposé devraient être respectées (consulter l'*Annexe B*).

Exception à l'obligation de s'enregistrer

Une plus grande distribution du produit peut accroître les répercussions d'un incident de salubrité alimentaire. Par conséquent, le risque à la salubrité des aliments est considéré comme faible si un petit volume de poisson ou de produits du poisson provenant d'activités à faible risque est distribué.

Aux termes du règlement proposé, une entreprise pourrait être exclue de l'application de ce dernier si uniquement des activités à faible risque y sont effectuées et que moins de 25 000 kg de poisson et de produits du poisson sont distribués (p. ex., vendus à d'autres entreprises comme des restaurants) annuellement. L'inspection de ces types d'entreprises relèverait des bureaux de santé publique locaux pour s'assurer de leur conformité au Règlement sur les dépôts d'aliments aux termes de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

L'exception proposée à l'obligation d'enregistrement est semblable à celle du règlement provincial sur l'inspection des viandes dans le cadre duquel un établissement de traitement des viandes qui produit une petite quantité de produits carnés à faible risque est exempté des obligations du règlement sur les viandes. Cela favorise la compétitivité des petites entreprises sans compromettre la salubrité des aliments.

Exigences en matière d'enregistrement

Les exigences proposées pour une entreprise de traitement qui a l'obligation de fournir des renseignements au ministère se fonderaient sur celles contenues dans l'actuelle réglementation aux termes de la *Loi sur l'inspection des poissons* provinciale. Les exigences seraient fondées sur les résultats afin d'offrir aux entreprises de traitement une souplesse en ce qui concerne la satisfaction des exigences (consulter l'*Annexe A – Aperçu des exigences actuelles par rapport aux exigences proposées*).

Des exigences supplémentaires seraient déployées concernant les éléments suivants :

- Identification auprès du ministère et fourniture des détails suivants :
 - emplacement de l'installation;
 - renseignements comme les types de traitement effectués;
 - registres du volume des produits distribués et reçus.
- Exigences liées à l'installation et au personnel :
 - emplacement et conception du lieu, et approbation des nouveaux établissements;
 - dispositif de drainage et anti-retour pour l'installation de plomberie de l'établissement, etc.;
 - s'assurer que l'établissement possède de l'eau et de la glace potables, ce qui pourrait comprendre des analyses;
 - formation des préposés à la manipulation des aliments.
- Exigences du programme :
 - contrôle des dangers;
 - tenue des dossiers.

Exemple

Une entreprise de traitement du poisson reçoit du poisson, le coupe et le réemballe. Une certaine quantité de poisson est vendue directement aux consommateurs, mais la plus grande partie du poisson est distribuée à des épiceries et à des restaurants. L'entreprise de traitement n'est pas un établissement de traitement des viandes titulaire d'un permis. L'entreprise de traitement estime que l'entreprise vend plus de 70 000 kg de poisson chaque année et que 70 pour cent de ses ventes (~ 49 000 kg) sont distribuées à d'autres entreprises.

Selon les renseignements contenus dans cet exemple, cette entreprise serait touchée par le règlement proposé. Les procédés utilisés ne sont pas considérés comme à risque élevé; cependant, l'exploitant distribue 49 000 kg à des épiceries et à des restaurants. Pour être exclue de l'enregistrement, l'entreprise doit tomber sous la limite de distribution proposée de 25 000 kg annuellement.

Questions à prendre en compte

La limite annuelle de 25 000 kg est-elle un moyen approprié d'exclure des entreprises de la réglementation? Sinon, pourquoi?

En tenant compte des modifications potentielles discutées, subiriez-vous des répercussions importantes si votre entreprise doit être enregistrée?

Délivrance de permis aux installations de traitement à risque élevé

Le ministère propose une supervision accrue des entreprises qui distribuent des produits dérivés d'activités à risque élevé. Les procédés comme la fermentation, le saumurage et le fumage peuvent présenter un risque accru d'introduction et de croissance des bactéries et d'autres agents pathogènes pouvant entraîner des maladies d'origine alimentaire. Ce risque est augmenté par le fait que de la plupart de ces procédés découlent des produits prêts-à-manger, consommés sans cuisson pour détruire les agents pathogènes nuisibles.

Aux termes des modifications proposées, les procédés à risque élevé seraient définis comme suit : la mise en boîte, la fermentation, le saumurage, le fumage et tout autre procédé secondaire ayant pour résultat un produit du poisson prêt-à-manger où « prêt-à-manger » veut dire que le produit est consommable sans préparation supplémentaire pour atteindre la salubrité des aliments, p. ex., des sushis.

Exigences en matière de délivrance de permis

Il est proposé que les entreprises réalisant des activités à risque élevé et distribuant leurs produits à d'autres entreprises, peu importe la quantité, auraient besoin d'un permis du ministère pour fonctionner. L'exigence concernant la délivrance d'un permis s'ajouterait à celle d'enregistrer l'entreprise avec le ministère. Un permis serait délivré ou renouvelé lorsque les entreprises de traitement respectent les exigences réglementaires d'inscription et d'obtention de permis.

Afin de couvrir les coûts administratifs de la délivrance d'un permis et du

renouvellement d'un permis, un droit serait vraisemblablement imposé. Il est proposé que les permis devraient être renouvelés tous les trois ans, ce qui est la même exigence que celle imposée aux termes du Règlement sur les viandes.

L'actuelle *Loi sur l'inspection du poisson* de l'Ontario est obsolète. Un règlement modernisé établirait des programmes pour aborder les risques associés aux procédés communs comme le fumage à chaud et à froid, la mise en boîte et la fermentation des produits du poisson prêts-à-manger (consulter l'*annexe B – Détail des exigences proposées*).

Le ministère propose que les entreprises de traitement réalisant des procédés à risque élevé de la manière définie ci-dessus cernent, documentent et surveillent les risques grâce aux moyens suivants :

- préparation de leurs propres programmes écrits pour l'entretien, la désinfection et la lutte antiparasitaire;
- établissement et suivi des mesures de contrôle du procédé et tenue de dossiers pour les procédés à risque élevé;
- élaboration d'un plan de rappel qui fait l'objet d'essais périodiques (p. ex., des rappels fictifs).

Exemple

Une entreprise de traitement du poisson reçoit du poisson et prépare du poisson fumé et salé. L'entreprise de traitement vend la plupart des produits préparés directement aux consommateurs dans un magasin de détail sur place.

L'entreprise de traitement vend aussi une petite quantité de poisson ou de produits du poisson à quelques restaurants voisins.

Selon les renseignements contenus dans l'exemple, l'entreprise devait obtenir un permis. Dans ce cas, l'entreprise utilise un procédé à risque élevé (fumage) et tous les produits ne sont pas vendus directement aux consommateurs. Si une entreprise prépare des produits du poisson grâce à une activité à risque élevé et distribue une quelconque quantité de produits du poisson à d'autres entreprises, l'entreprise serait alors assujettie au règlement proposé avec des exigences particulières pour ces procédés.

Questions à prendre en compte

Avez-vous actuellement des programmes de salubrité alimentaire et (ou) des mesures de contrôle des procédés?

Quelles modifications auraient les plus grandes répercussions sur vous?
Pourquoi?

Établissements de traitement des viandes détenant un permis provincial effectuant le traitement du poisson

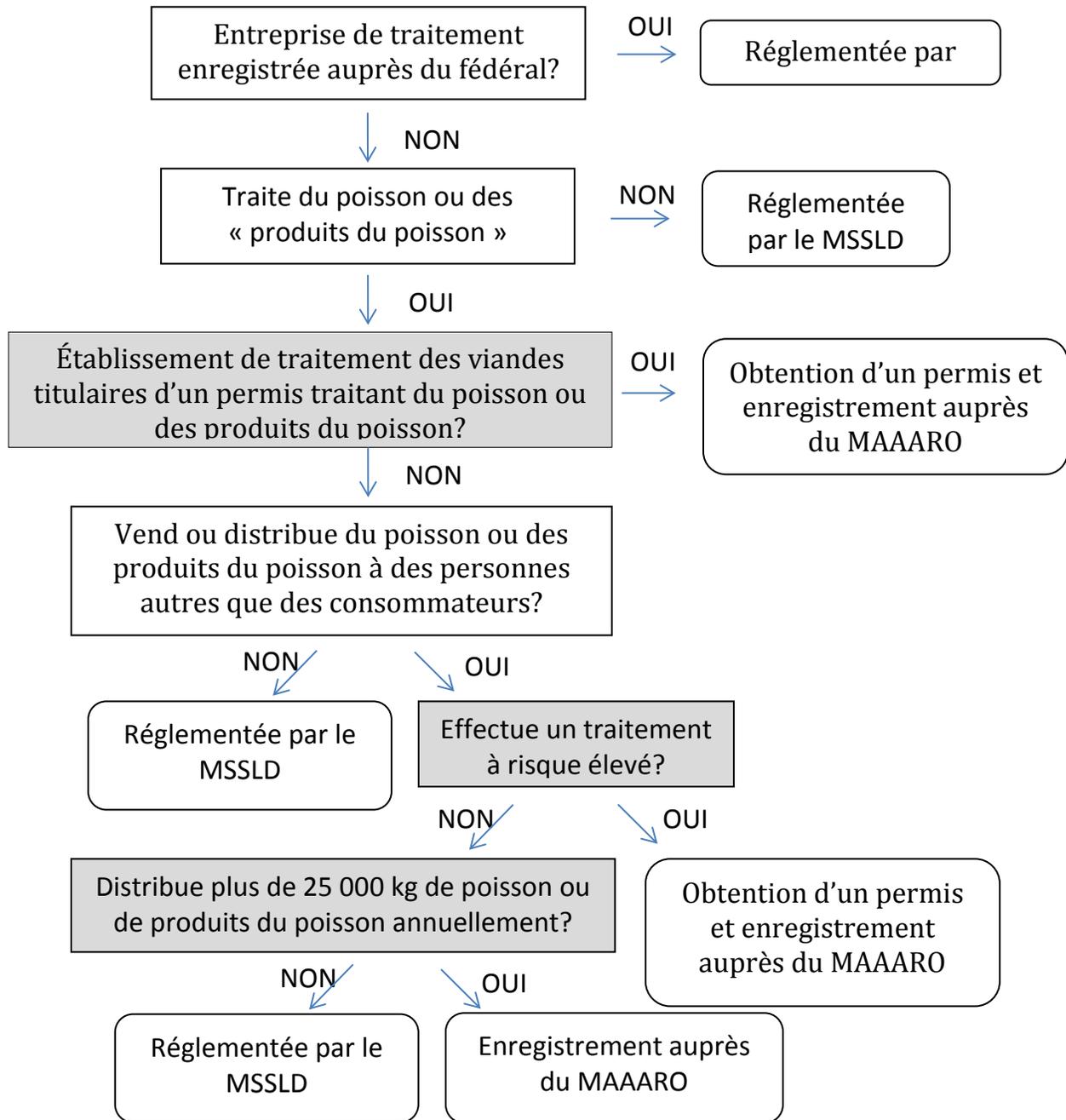
Les entreprises qui mènent des activités exigeant un permis comme le traitement des viandes et des produits carnés aux termes du Règlement sur les viandes ont l'obligation de détenir un permis d'établissement de traitement des viandes. Certains établissements de traitement des viandes titulaires d'un permis font aussi le traitement de poisson ou de produits du poisson. En raison des risques associés au traitement de la viande dans une installation faisant le traitement du poisson ou des produits du poisson, il est proposé que tout établissement de traitement des viandes titulaire d'un permis qui fait aussi le traitement du poisson et des produits du poisson ait aussi l'obligation de s'enregistrer et de détenir un permis aux termes du règlement provincial sur le poisson.

Dans le cadre de ce processus d'examen réglementaire, le ministère explore des options pour le renouvellement efficace des permis et l'exécution des programmes d'inspection dans les établissements manipulant de la viande ainsi que du poisson et des produits du poisson.

Question à prendre en compte

Tous les établissements de traitement des viandes titulaires d'un permis provincial faisant le traitement du poisson ou des produits du poisson devraient-ils aussi avoir un permis et être enregistrés comme entreprise de traitement du poisson? Expliquez votre réponse.

Graphique 1 – Mon entreprise devrait-elle être enregistrée ou enregistrée et titulaire d’un permis aux termes des modifications proposées?



Autres modifications

Cadre de conformité moderne

Les approches modernes en matière de conformité visent à réagir avec un outil proportionné à la gravité du problème. La *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* offre un éventail d'outils et de processus en matière de conformité, notamment des ordres de se conformer verbaux ou écrits, ainsi que la suspension ou le retrait du permis pour les infractions plus graves.

Révocation des dispositions obsolètes

Les dispositions de la réglementation actuelle qui sont obsolètes ou qui ne sont plus pertinentes ne seraient pas incluses dans le nouveau règlement (p. ex., les exigences pour le codage des boîtes de poisson). Dans d'autres cas, les normes de produits pour des produits du poisson particuliers (p. ex., du poisson pané, des pétoncles, un coquetel de crevettes) ne seraient pas incluses puisque les entreprises de traitement ont l'obligation de respecter les mêmes normes pour les produits du poisson qui se trouvent dans la *Loi sur les aliments et drogues* et sa réglementation.

Annexe A – Aperçu des exigences actuelles par rapport aux exigences proposées

Exigences actuelles	Exigences proposées
	<div data-bbox="1050 422 1479 816" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Permis et enregistrement</p> <p>Activités à risque élevé (p. ex., la mise en boîte, la fermentation, le saumurage, le fumage et tout autre procédé secondaire ayant pour résultat un produit du poisson prêt-à-manger) et distribution; établissements de traitement des viandes titulaires d'un permis traitant du poisson</p> </div> <div data-bbox="609 863 1029 1129" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Enregistrement</p> <p>Activités de traitement à faible risque (p. ex., éviscération, nettoyage, prélèvement des filets et coupe) et distribution importante*</p> </div> <div data-bbox="1050 842 1479 1144" style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> - Délivrance de permis - Programmes écrits pour la désinfection, l'entretien et la lutte antiparasitaire - Mesures de contrôle du procédé pour les produits du poisson à risque plus élevé - Plan de rappel </div>
<p>Toutes les installations</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Enregistrement - Formation des préposés à la manipulation des aliments - Tenue des dossiers
<ul style="list-style-type: none"> - Conception de l'installation, exploitation et équipement - Hygiène personnelle - Eau et glace potables - Manipulation et traitement sécuritaires du poisson - Exigences en matière de désinfection, entretien et lutte antiparasitaire 	<p>Les exigences actuelles seraient modifiées pour faire preuve de plus de souplesse et se baser sur les résultats tout en renforçant les normes de salubrité des aliments. La plupart des exigences normatives seraient retirées.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Conception de l'installation, exploitation et équipement - Hygiène personnelle - Eau et glace potables - Manipulation et traitement sécuritaires du poisson - Exigences en matière de désinfection, entretien et lutte antiparasitaire

*La distribution importante correspond à plus de 25 000 kg de produits du poisson annuellement

Annexe B – Détails des exigences proposées

Domaine	Exigences proposées	Installations enregistrées	Installations titulaires d'un permis
Enregistrement	<ul style="list-style-type: none"> • Fournir des renseignements de base comme l'emplacement de l'installation, les types de traitement et les registres du volume de produits distribués et reçus 	Obligatoire	Obligatoire
Délivrance de permis	<ul style="list-style-type: none"> • Présenter des protocoles de mesure de contrôle du procédé • Droit possible 		Obligatoire
Conception de l'installation, exploitation et équipement	<ul style="list-style-type: none"> • Emplacement, conception du lieu, et approbation des nouveaux établissements • L'emplacement de l'installation permet une exploitation hygiénique • N'offre pas d'abri pour les ravageurs ou autres contaminants 	Obligatoire	Obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir l'intérieur de l'installation de manière à permettre une désinfection adéquate et une manipulation hygiénique de tous les produits • Capacité de conserver l'installation de manière à garantir la salubrité alimentaire du produit • Obligation d'avoir un dispositif de drainage et anti-retour 	Obligatoire	Obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> • Les matériaux utilisés sont sécuritaires et facilement 	Obligatoire	Obligatoire

Domaine	Exigences proposées	Installations enregistrées	Installations titulaires d'un permis
	lavables <ul style="list-style-type: none"> • Installations adéquates pour le lavage des mains et l'entreposage 		
Hygiène personnelle et préposés à la manipulation des aliments	<ul style="list-style-type: none"> • Les employés respectent les mesures d'hygiène et les exigences • Former les employés sur l'hygiène personnelle et la manipulation sécuritaire des aliments 	Obligatoire	Obligatoire
Eau et glace potables	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser uniquement de l'eau, de la glace et de la vapeur potables • Exiger l'échantillonnage au robinet • Démontrer que les normes pour l'eau et la glace potables ont été respectées (pourrait inclure des analyses) 	Obligatoire	Obligatoire
Manipulation et traitement sécuritaires du poisson	<ul style="list-style-type: none"> • Les températures adéquates sont maintenues • Les employés respectent les exigences liées à la manipulation sécuritaire • S'assurer que les produits sont reçus et expédiés à des températures adéquates et dans des véhicules propres 	Obligatoire	Obligatoire
Exigences de désinfection	<ul style="list-style-type: none"> • Étiqueter, utiliser et entreposer les produits chimiques d'une manière qui empêchera la contamination des aliments 	Obligatoire	Obligatoire

Domaine	Exigences proposées	Installations enregistrées	Installations titulaires d'un permis
	<ul style="list-style-type: none"> • Effectuer les activités de nettoyage et de désinfection pour l'ensemble du matériel, des ustensiles et des zones de l'installation qui peuvent avoir un effet sur la salubrité des aliments 	Obligatoire	Obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer des programmes écrits qui circonscrirent : <ul style="list-style-type: none"> - les zones, le matériel et les ustensiles à nettoyer et à désinfecter; - la ou les personnes désignées comme responsables du nettoyage et de la désinfection; - les produits chimiques et (ou) les produits de nettoyage (notamment les concentrations et les temps de contact) et les procédés devant être utilisés; - les procédés de nettoyage et de désinfection devant être utilisés; - la fréquence du nettoyage et de la désinfection; - les registres d'inspection et de surveillance. 		Obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> • Surveiller l'efficacité et conserver les registres 		Obligatoire
Exigence d'entretien	<ul style="list-style-type: none"> • Mener des activités d'entretien préventif sur l'ensemble du matériel et des dispositifs pouvant avoir des répercussions sur 	Obligatoire	Obligatoire

Domaine	Exigences proposées	Installations enregistrées	Installations titulaires d'un permis
	la salubrité des aliments		
	<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer des procédures écrites qui comprennent les horaires et les méthodes 		Obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> • Surveiller l'efficacité et conserver les registres 		Obligatoire
Exigences en matière de lutte antiparasitaire	<ul style="list-style-type: none"> • Déployer des stratégies de lutte antiparasitaire pour empêcher les ravageurs de rentrer et de s'abriter dans l'installation 	Obligatoire	Obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer des programmes écrits qui circonscriront : <ul style="list-style-type: none"> - le responsable de la lutte antiparasitaire; - les stratégies utilisées pour la lutte antiparasitaire; - les procédures et les méthodes devant être utilisées; - la fréquence d'application; - les registres d'inspection et de surveillance. 		Obligatoire
	<ul style="list-style-type: none"> • Surveiller l'efficacité et conserver les registres 		Obligatoire
Mesures de contrôle du procédé pour les produits du poisson à risque plus élevé	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver une recette écrite actualisée pour chaque produit du poisson préparé à l'installation et suivre la recette • Cerner, documenter et surveiller les dangers 		Obligatoire

Domaine	Exigences proposées	Installations enregistrées	Installations titulaires d'un permis
	<ul style="list-style-type: none"> • Élaborer un programme écrit pour montrer les procédés utilisés • Élaborer et déployer des procédures de contrôle pour cerner, quantifier, éliminer, minimiser ou contrôler les dangers dans un procédé qui sont nécessaires pour garantir l'innocuité du produit du poisson • Les points critiques de maîtrise sont enregistrés 		
Plan de rappel	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver un registre des matières premières reçues (p. ex., poisson, ingrédients, emballage, etc.) et de la distribution du produit fini • Programme écrit • Fait l'objet d'analyses périodiques 		Obligatoire

Annexe C – Questions à examiner et commentaires additionnels

Veillez détacher la présente page et nous retourner les questions ci-dessous après y avoir répondu.

Coordonnées (facultatif)

Nom :

Nom de l'entreprise :

Adresse :

Courriel et (ou) numéro de téléphone :

Veillez cocher toutes les cases qui s'appliquent. Êtes-vous :

- Entreprise de traitement du poisson non enregistrée auprès du fédéral
- Entreprise de traitement du poisson enregistrée auprès du fédéral
- Pêcherie commerciale titulaire d'un permis
- Établissement de traitement des viandes titulaires d'un permis provincial

Autre : _____

Clarifier à qui s'applique le règlement

Le seuil d'une teneur en poisson de 25 % par poids est-il un moyen approprié de distinguer les produits du poisson des autres produits alimentaires contenant du poisson? Quels autres seuils pourraient être utilisés et pourquoi pensez-vous qu'un quelconque seuil suggéré serait préférable au seuil proposé?

Y a-t-il d'autres produits qui devraient être considérés comme des produits du poisson et être régis par la réglementation provinciale, malgré le seuil d'une teneur de 25 pour cent par poids? Pourquoi?

Y a-t-il des circonstances en vertu desquelles des entreprises devraient uniquement vendre directement aux consommateurs (p. ex., un restaurant ou une épicerie) à inclure dans la réglementation proposée? Pourquoi?

Exigences basées sur le risque

Les types d'activités énumérés comme à faible risque sont-ils appropriés? D'autres procédés devraient-ils être inclus?

Les activités incluses dans la liste des activités de traitement à risque élevé sont-elles appropriées? D'autres activités devraient-elles être incluses?

La signification de « prêt-à-manger » est-elle logique?
« Prêt-à-manger » signifie que le produit est consommable sans préparation supplémentaire pour atteindre la salubrité des aliments, p. ex., des sushis.

La limite annuelle de 25 000 kg est-elle un moyen approprié d'exclure des entreprises de la réglementation? Sinon, pourquoi?

En tenant compte des modifications potentielles discutées, subiriez-vous des répercussions importantes si votre entreprise doit être enregistrée?

Avez-vous actuellement des programmes de salubrité alimentaire et (ou) des mesures de contrôle des procédés?

Quelles modifications auraient les plus grandes répercussions sur vous? Pourquoi?

