

Proposition de modification du Règlement sur les viandes

Résumé de la proposition

L'industrie de la transformation des viandes constitue un lien essentiel entre les éleveurs de bétail de l'Ontario rural et les consommateurs. Elle contribue de manière importante à l'économie de la province et crée de nombreux emplois.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO) délivre des permis aux établissements de transformation des viandes et les inspecte en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* et du Règlement sur les viandes (Règlement de l'Ontario 31/05), qui établissent des normes pour l'abattage sans cruauté d'animaux pour alimentation humaine et la transformation sécuritaire des produits de viande. Les établissements de transformation des viandes sont soit des abattoirs (effectuent l'abattage et peuvent également transformer la viande), soit des établissements de transformation des viandes sans abattoir (n'effectuent que la transformation). Les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial ne sont autorisés à vendre et à distribuer leurs produits qu'en Ontario.

Dans le cadre de consultations menées antérieurement auprès des intéressés, on a reçu des commentaires pouvant aider à moderniser le règlement de sorte qu'il réduise le fardeau superflu et soit davantage axé sur les résultats et fondé sur les faits, tout en continuant de protéger l'intérêt du public. En outre, on a constaté qu'il serait bon d'actualiser d'autres exigences réglementaires pour clarifier le libellé actuel et alléger d'autres fardeaux qu'impose le règlement tout en assurant la salubrité des aliments.

Les modifications que le ministère propose d'apporter au Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) visent notamment à :

1. réduire le fardeau administratif;
2. clarifier les exigences pour accroître les occasions d'affaires;
3. faire en sorte que les exigences soient davantage axées sur les résultats.

Résumé des modifications réglementaires proposées

1. Réduire le fardeau administratif

Délivrance d'un seul permis

Dans le cadre de la demande initiale de permis, l'établissement de transformation des viandes fournit des renseignements sur les installations, les procédés qui seront appliqués, le réseau d'eau qui sera utilisé pour la transformation et les heures d'exploitation afin qu'une inspection puisse être planifiée. À l'heure actuelle, les établissements de transformation des viandes doivent renouveler leur permis tous les trois ans, ce qui nécessite des ressources pour la présentation des documents requis et engendre des coûts pour l'exploitant. Des droits de 300 \$ sont exigés en vertu du Règlement de l'Ontario 223/05 (Droits).

Le processus de renouvellement du permis est un moyen pour le MAAARO de s'assurer qu'il dispose de renseignements à jour sur les entreprises. Cependant, une bonne partie des renseignements exigés pour le renouvellement d'un permis risquent très peu de changer au fil des ans. Si des changements importants surviennent dans l'entreprise ou l'établissement, il existe déjà une exigence réglementaire selon laquelle l'exploitant doit les communiquer au moment où ils se produisent.

Modifications proposées

Le ministère propose d'éliminer l'obligation de renouveler le permis pour les établissements de transformation des viandes.

Les exploitants d'établissements de transformation des viandes seraient toujours tenus d'être titulaires d'un permis et de payer des droits administratifs uniques de 300 \$. En outre, l'obligation de fournir des renseignements à jour en cas de changements importants dans l'entreprise ou l'établissement serait maintenue. Par exemple, si d'autres personnes deviennent des exploitants de l'entreprise, leur nom devra être ajouté aux renseignements fournis au cours du processus de délivrance du permis. Si un exploitant commence à utiliser un nouveau réseau d'eau ou un autre réseau (p. ex. un nouveau puits), il devra fournir des renseignements à ce sujet.

Restitution volontaire du permis

Lorsque l'exploitant d'un établissement de transformation des viandes décide de cesser ses activités, le permis n'est plus nécessaire. Par exemple, un exploitant peut décider d'exercer des activités à titre d'établissement de transformation des viandes agréé par le gouvernement fédéral ou encore de prendre sa retraite ou de vendre son entreprise. À l'heure actuelle, lorsqu'un exploitant avise le ministère qu'il souhaite rendre son permis, un certain nombre de mesures administratives doivent être prises. Il n'existe pas de processus permettant de rendre volontairement un permis. Par conséquent, un directeur du MAAARO doit appliquer le processus administratif pour la révocation d'un permis, ce qui peut prendre du temps et imposer un fardeau administratif supplémentaire à l'exploitant.

Modification proposée

Il est proposé de modifier le règlement pour permettre aux exploitants de rendre volontairement le permis de leur établissement de transformation des viandes lorsqu'ils n'exercent plus d'activités autorisées. Cela réduirait le fardeau administratif des exploitants ainsi que le temps nécessaire pour se défaire du permis.

2. Clarifier les exigences pour accroître les occasions d'affaires

Mettre à jour les exigences relatives à la transformation des carcasses d'animaux abattus à la ferme

L'abattage à la ferme (également appelé « abattage sur le site de l'éleveur » dans le Règlement sur les viandes) permet aux agriculteurs de faire abattre sur leur site leurs bovins (moins de 30 mois) et leurs porcs et de faire transformer les carcasses dans un établissement de transformation des viandes provincial. Les produits peuvent être consommés uniquement par l'agriculteur et les membres de sa famille immédiate. Ils ne peuvent être vendus, partagés, donnés ni distribués.

Les exigences réglementaires concernant l'abattage à la ferme contribuent à faire en sorte que les animaux soient abattus sans cruauté et dans des conditions hygiéniques afin que leur carcasse puisse entrer dans un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis provincial. Parmi les exigences figurent les suivantes : un examinateur agréé par le MAAARO doit être présent pour effectuer une inspection ante

mortem et une inspection post mortem, superviser ou effectuer l'étourdissement et l'abattage de l'animal ainsi que l'habillage de la carcasse à la ferme.

À l'heure actuelle, les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis ne sont autorisés à accepter des carcasses d'animaux abattus à la ferme que 16 semaines par année, c'est-à-dire une ou plusieurs semaines consécutives, jusqu'à concurrence de 4 semaines, au printemps (du 1^{er} mars au 30 avril) et une ou plusieurs semaines consécutives, jusqu'à concurrence de 12 semaines, à l'automne (du 1^{er} septembre au 31 décembre).

Modifications proposées

Le règlement serait modifié pour permettre aux établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis d'accepter des carcasses d'animaux abattus à la ferme à d'autres moments de l'année. Les périodes où les carcasses seraient acceptées seraient élargies pour inclure janvier et février. C'est donc dire que des carcasses pourraient être acceptées à un établissement de transformation des viandes en tout temps entre le 1^{er} septembre et le 30 avril.

Outre l'augmentation du nombre de mois où des carcasses peuvent être acceptées, le nombre maximum de semaines par année où un établissement de transformation des viandes est autorisé à accepter des animaux abattus à la ferme ne serait plus limité. Les exploitants d'établissements de transformation des viandes pourraient ainsi transformer des carcasses d'animaux abattus à la ferme 32 semaines par année au lieu de 16, comme c'est le cas actuellement.

Ces changements permettraient d'accroître les occasions d'affaires pour les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial sans que les risques liés à la salubrité des aliments augmentent.

Clarifier les options d'abattage à la ferme

En Ontario, les agriculteurs sont autorisés à abattre leurs propres animaux pour alimentation humaine sur leur site pour leur propre consommation ou celle des membres de leur famille immédiate. L'abattage doit être effectué par l'agriculteur, et la viande ne peut entrer dans un établissement de transformation des viandes ni être vendue, partagée, donnée ou distribuée.

L'abattage peut également être effectué par un examinateur agréé dans le cadre du processus d'abattage à la ferme (sur le site de l'éleveur) prévu dans le Règlement sur les viandes, et la carcasse peut entrer dans un établissement de transformation des

viandes en vue de sa transformation. Il est toutefois interdit de distribuer la viande provenant d'un animal abattu à la ferme (sur le site de l'éleveur).

Modifications proposées

Étant donné qu'un agriculteur ne possède pas nécessairement l'expertise ou les compétences voulues pour effectuer un abattage, le règlement serait modifié pour permettre clairement que l'abattage soit effectué au nom d'un agriculteur. Cette modification autoriserait une personne autre que le propriétaire de l'animal à effectuer l'abattage (p. ex. un boucher ou un autre agriculteur).

Les autres restrictions continueraient de s'appliquer : l'abattage doit avoir lieu sur le site de l'agriculteur et la viande ne peut être consommée que par l'agriculteur et les membres de sa famille immédiate et ne peut être vendue, partagée, donnée ni distribuée.

Simplifier le processus d'abattage d'urgence

Un abattage d'urgence peut être nécessaire si l'animal est blessé et ne peut être transporté sans qu'il souffre, s'il s'est échappé ou s'il ne peut être chargé ou transporté sans être mis en danger ou sans mettre en danger une personne ou un autre animal.

En vertu des dispositions du Règlement sur les viandes concernant l'abattage d'urgence, il est permis de procéder à l'inspection ante mortem, à l'abattage et à la saignée d'un animal pour alimentation humaine à l'extérieur d'un abattoir et de transporter la carcasse à un abattoir titulaire d'un permis provincial pour l'habillage et l'inspection post mortem. Si elle est approuvée, la carcasse pourra être transformée. La viande transformée qui provient d'animaux pour alimentation humaine abattus selon les dispositions régissant l'abattage d'urgence est entièrement inspectée.

L'une des exigences réglementaires actuelles consiste à obtenir l'autorisation ante mortem et post mortem d'un inspecteur nommé par le MAAARO. Cependant, si l'animal qui doit être abattu d'urgence est blessé, c'est un vétérinaire inspecteur nommé par le MAAARO qui doit effectuer l'inspection ante mortem et l'inspection post mortem.

L'exploitant d'un établissement de transformation des viandes qui accepte la carcasse d'un animal abattu d'urgence doit payer une partie des droits exigés par le vétérinaire inspecteur.

Modification proposée

Il est proposé de simplifier le processus d'abattage d'urgence en autorisant un inspecteur nommé autre qu'un vétérinaire (c.-à-d. un agent de l'hygiène des viandes) à effectuer l'inspection post mortem à l'abattoir. L'inspection ante mortem de l'animal vivant qui est blessé continuerait toutefois d'être effectuée par un vétérinaire inspecteur avant l'abattage d'urgence.

Les inspecteurs autres que des vétérinaires possèdent les compétences et l'expérience voulues pour effectuer l'inspection post mortem de carcasses après un abattage d'urgence, comme ils le feraient pour n'importe quelle carcasse dans un abattoir titulaire d'un permis provincial. Comme d'habitude, si un inspecteur autre qu'un vétérinaire décelait pendant l'inspection post mortem un problème qui nécessite une attention particulière, un scientifique vétérinaire du MAAARO serait consulté.

L'abattage d'urgence deviendrait une option viable pour l'abattage des animaux blessés. La modification proposée aurait pour effet de réduire les coûts ou, dans certains cas, de les éliminer puisque les droits que l'exploitant paierait à un inspecteur autre qu'un vétérinaire seraient inférieurs à ceux exigés par un vétérinaire inspecteur.

Clarifier les dispositions concernant le gibier tué à la chasse

Le Règlement sur les viandes établit les exigences relatives à la transformation hygiénique du gibier tué à la chasse dans les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial. Il est permis d'avoir des carcasses de gibier tué à la chasse dans un établissement de transformation des viandes qui a reçu l'autorisation du MAAARO d'accepter du gibier tué à la chasse et qui respecte les normes concernant sa manutention. Ces normes portent notamment sur la tenue de registres, l'étiquetage et l'identification, l'entreposage et les pratiques de nettoyage et de désinfection visant à empêcher la contamination croisée avec la viande inspectée.

Les carcasses et les produits de gibier tué à la chasse doivent être retournés au propriétaire afin d'être consommés. Ils ne peuvent être vendus, partagés, donnés ni distribués.

Modification proposée

Le ministère propose d'autoriser l'entrée des *produits* de gibier tué à la chasse, en plus des carcasses, dans les établissements de transformation des viandes titulaires d'un

permis provincial pour une transformation ultérieure. Les mêmes normes de salubrité s'appliqueraient à la fois aux carcasses de gibier tué à la chasse et aux produits qui en proviennent : les carcasses et les produits de gibier tué à la chasse devraient être retournés au propriétaire pour être consommés et ne pourraient être vendus, partagés, donnés ni distribués.

La modification proposée permettrait de bien répondre à la demande des chasseurs et pourrait procurer d'autres occasions d'affaires aux exploitants d'établissements de transformation des viandes.

Mettre à jour des exemptions pour tenir compte des pratiques religieuses

Les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis provincial jouent un rôle important dans la prestation de services d'abattage qui respectent les normes concernant le bien-être des animaux et la salubrité des aliments tout en tenant compte des pratiques et rites religieux au cours de l'année et notamment pendant les célébrations religieuses.

Le Règlement sur les viandes prévoit des exemptions à certaines exigences pour l'abattage religieux ou rituel, et la demande de ce type d'abattage a augmenté considérablement ces dernières années. Pour répondre à la forte demande de carcasses destinées à des célébrations religieuses, les exploitants d'établissements de transformation des viandes peuvent demander que des carcasses soient exemptées de l'obligation d'être refroidies avant de quitter l'établissement si l'animal a été abattu conformément à une pratique religieuse ou à un rite. À l'heure actuelle, ces carcasses ne peuvent être distribuées et doivent être remises directement aux consommateurs. Ceux-ci doivent aller chercher les carcasses, ce qui cause souvent des engorgements dans les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis ainsi que des problèmes opérationnels.

Modifications proposées

Pour répondre à la demande croissante d'abattage rituel, le ministère propose de modifier le règlement afin de permettre la distribution de carcasses à d'autres personnes que les consommateurs directs. Cela signifie que la carcasse d'un animal abattu selon un rite qui fait l'objet d'une exemption liée à la température pourrait être distribuée à un tiers ou à des consommateurs à d'autres emplacements (p. ex. lieux de célébration). L'obligation pour l'établissement de transformation des viandes d'établir

des mesures de contrôles supplémentaires pour atténuer les risques potentiels de distribution ultérieure est également envisagée.

Les modifications proposées pourraient contribuer à décourager l'abattage illégal puisqu'elles permettraient de répondre à la forte demande toute en assurant l'efficacité opérationnelle à l'établissement de transformation puisqu'un nombre moins élevé de personnes auraient à s'y rendre pendant les périodes d'affluence liées aux fêtes religieuses.

3. Faire en sorte que les exigences soient davantage axées sur les résultats

Éliminer l'exigence relative au robinet d'échantillonnage d'eau et au dispositif anti-refoulement

Les établissements de transformation des viandes titulaires d'un permis doivent disposer d'un réseau d'approvisionnement en eau potable. L'eau potable est utilisée pour diverses activités dans l'établissement, notamment pendant l'abattage, la transformation des viandes et le nettoyage. Les exploitants d'établissements de transformation des viandes doivent veiller à ce que l'eau utilisée pour ces activités respecte les normes en matière de qualité de l'eau potable établies dans la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable*.

À l'heure actuelle, il doit y avoir dans l'établissement de transformation des viandes un robinet spécifique, qui peut servir à prélever des échantillons d'eau pour l'analyse de la potabilité de l'eau. Le robinet d'échantillonnage se trouve à proximité de l'endroit où l'eau entre dans l'établissement et sert à analyser la potabilité de l'eau à cet endroit précis du réseau. Il aide l'exploitant à isoler la source de contamination en cas de problème, mais il ne contribue pas directement à la salubrité de l'eau.

Un dispositif anti-refoulement est également exigé à l'heure actuelle. Il s'agit d'une mesure préventive qui vise à empêcher l'eau de s'écouler dans la direction contraire à la direction normale, ce qui peut être causé par un siphonnement à rebours de l'eau ou une surpression.

Modifications proposées

Le ministère propose d'éliminer l'exigence d'avoir un robinet d'échantillonnage d'eau spécifique et un dispositif anti-refoulement. Les exploitants ont déjà l'obligation, en vertu du règlement, de veiller à ce que l'établissement de transformation des viandes dispose d'un réseau d'approvisionnement en eau potable qui est protégé contre toute source de contamination. Cette obligation peut être remplie sans robinet d'échantillonnage de l'eau ni dispositif anti-refoulement. Les exploitants seraient cependant toujours tenus de veiller à ce que leur réseau d'approvisionnement en eau soit protégé contre la contamination.

L'élimination de ces exigences normatives procurerait de la souplesse pour l'atteinte des résultats en matière de salubrité des aliments et réduirait les coûts pendant la construction de nouveaux établissements de transformation des viandes ou la rénovation d'établissements existants.

Résumé

Le ministère souhaite connaître votre opinion sur les modifications proposées figurant dans le présent document. Vos commentaires seront pris en considération pendant l'élaboration de modifications éventuelles.

Le ministère s'est engagé à examiner régulièrement le Règlement sur les viandes. S'il existe d'autres moyens que ceux proposés dans le présent document pour réduire le fardeau qu'imposent les exigences actuelles tout en protégeant ou en améliorant la salubrité des aliments, veuillez nous en faire part afin qu'ils puissent être pris en compte dans le cadre de propositions réglementaires futures.

Questions à examiner

Êtes-vous en accord ou non avec les modifications contenues dans la présente proposition? Pourquoi?

Avez-vous des préoccupations en particulier au sujet d'un des éléments de la proposition?

Les modifications proposées allégeraient-elles le fardeau ou contribueraient-elles à accroître les occasions d'affaires pour votre entreprise?

Courriel

andrea.smallwood@ontario.ca

Adresse

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, 2nd Floor SW

Guelph (Ontario) N1G 14Y2

À l'attention d'Andrea Smallwood

