

*1980*

*Gazette  
officielle  
du Québec*



Éditeur officiel  
Québec

*Partie 2*  
*Lois et*  
*règlements*

*112e année*  
*9 avril 1980*  
*No 17*

## PARTIE 2

### AVIS AU LECTEUR

La *Gazette officielle du Québec* Partie 2 intitulée: « Lois et règlements » est publiée tous les mercredis en vertu de la Loi sur la législature (L.R.Q., c. L-1) et du Règlement concernant la *Gazette officielle du Québec* (A.C. 16-78 du 5 janvier 1978).

La Partie 2 de la *Gazette officielle du Québec* contient:

- a) les projets de règlement et les règlements du gouvernement, de ses ministères et des organismes gouvernementaux au sens de l'article 2 de l'Annexe de la Charte de la langue française (L.R.Q., c. C-11) dont la loi exige la publication ou dont la publication est requise par le gouvernement;
- b) les projets de règlement et les règlements des autres autorités réglementaires dont la loi exige la publication et qui sont soumis à l'approbation du gouvernement;
- c) les avis d'approbation et les avis d'adoption des règlements mentionnés aux sous-paragraphes a et b;
- d) les décrets du gouvernement et les décisions du Conseil du Trésor dont la publication est requise par la loi ou par le gouvernement;
- e) les règles de pratique et les règles de procédure d'un tribunal dont la Loi exige la publication;

- f) les proclamations concernant la mise en vigueur des lois;
- g) les lois après leur sanction et avant leur publication dans le recueil annuel des lois.

Une édition anglaise de la *Gazette officielle* Partie 2 fait l'objet d'une publication distincte intitulée: « LAWS AND REGULATIONS » qui elle aussi paraît à tous les mercredis.

Il est possible d'obtenir un tiré-à-part de tout règlement ou de tout texte réglementaire publié à la *Gazette officielle* Partie 2 en s'adressant à l'Éditeur officiel du Québec qui indiquera le tarif sur demande.

On peut consulter la *Gazette officielle du Québec* Partie 2 dans la plupart des bibliothèques et dans tous les palais de justice.

Le prix d'un abonnement annuel à la *Gazette officielle du Québec* Partie 2 est de \$45.

*L'Éditeur officiel du Québec.*

---

Pour toute demande de renseignements concernant la publication d'avis, veuillez communiquer avec:

Georges LAPIERRE  
*Gazette officielle du Québec*  
Tél.: (418) 643-5195

Tirés-à-part ou abonnements:

Service commercial  
Tél.: (418) 643-5150

Adresser toute correspondance au:

**Bureau de l'Éditeur officiel du Québec**  
1283 ouest, boul. Charest  
Québec, Qué.  
G1N 2C9

---

## LOIS ET RÈGLEMENTS

---

### Conseil du trésor

---

**C.T. 124200, 12 février 1980**

LOI SUR L'ADMINISTRATION FINANCIÈRE  
(L.R.Q., c. A-6)

**Tarif d'honoraires autorisés pour des services professionnels rendus au gouvernement — Tables d'équivalence au 1<sup>er</sup> mars 1980**

CONCERNANT les tables d'équivalences avec les classes d'emploi du gouvernement aux fins de l'application du Règlement relatif aux tarifs d'honoraires autorisés pour des services professionnels rendus au gouvernement.

ATTENDU QUE le « Règlement relatif aux tarifs d'honoraires autorisés pour des services professionnels rendus au gouvernement », approuvé par l'arrêté en conseil numéro 2270-77 du 6 juillet 1977, prévoit que la rémunération du professionnel est en certains cas fonction du salaire annuel maximum payé par le gouvernement à ses employés de classe équivalente;

ATTENDU QUE ce règlement stipule que l'équivalence sera définie au besoin par le Conseil du trésor;

ATTENDU QUE le règlement est entré en vigueur le 3 août 1977, date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*;

ATTENDU QUE les tables d'équivalences requises pour l'application du règlement pour la période débutant le 15 novembre 1979 ont été approuvées par le C.T. 122601 du 30 octobre 1979;

ATTENDU QU'il y a lieu d'apporter, avec effet au 1<sup>er</sup> mars 1980, un ajustement auxdites tables d'équivalences afin de tenir compte des nouvelles échelles de traitement des employés du gouvernement;

LE CONSEIL DU TRÉSOR DÉCIDE:

D'approuver, avec effet à compter du 1<sup>er</sup> mars 1980, les cinq tables d'équivalences ci-jointes aux fins de l'application du « Règlement relatif aux tarifs d'honoraires autorisés pour des services professionnels rendus au gouvernement ».

*Le greffier du Conseil du trésor,*  
PIERRE-YVES VACHON.

**ÉQUIVALENCE AVEC LES CLASSES D'EMPLOI DU GOUVERNEMENT**

**ARCHITECTES**

<i>Classification</i>	<i>Expérience</i>	<i>Corps * d'emploi</i>	<i>Classe</i>	<i>Échelon</i>	<i>Salaire annuel au 01-03-80</i>	<i>Taux horaire ** au 01-03-80</i>
<b>Architectes:</b>						
— Senior	10 ans et plus	109	I	6	34 866 \$	23,85 \$
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	109	II	8	29 547	20,20
— Junior	3 à 4 ans complétés	109	III	3	20 546	14,05
— Stagiaire	0 à 2 ans complétés	109	Stagiaire	4	18 057	12,34
<b>Techniciens et dessinateurs:</b>						
— Principal <sup>1</sup>	15 ans et plus	078	—	Maximum	28 467 \$	18,05 \$
— Senior	10 ans et plus	263	Principale	3	22 810	14,50
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	263	Nominale	8	17 003	10,80
— Junior	0 à 4 ans complétés	263	Nominale	4	14 318	9,10
Auxiliaires techniques	—	212	Nominale	5	11 889 \$	7,55 \$

\* Corps d'emploi no 109: architectes  
 no 078: agents de maîtrise en techniques des travaux publics  
 no 263: techniciens des travaux publics  
 no 212: auxiliaires de laboratoire

\*\* Sur la base de 32½ heures par semaine pour le personnel professionnel et de 35 heures par semaine pour le personnel technique et auxiliaire pour 45 semaines par année.

<sup>1</sup>: En autant qu'il agit à titre de chef de service, sinon c'est la rémunération prévue pour le senior qui s'applique.

ÉQUIVALENCE AVEC LES CLASSES D'EMPLOI DU GOUVERNEMENT

INGÉNIEURS

<i>Classification</i>	<i>Expérience</i>	<i>Corps * d'emploi</i>	<i>Classe</i>	<i>Échelon</i>	<i>Salaire annuel au 01-03-80</i>	<i>Taux horaire ** au 01-03-80</i>
<b>Ingénieurs:</b>						
— Senior	10 ans et plus	118	I	6	34 866 \$	23,85 \$
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	118	II	8	29 547	20,20
— Junior	0 à 4 ans complétés	118	III	7	20 546	14,05
<b>Techniciens et dessinateurs:</b>						
— Principal <sup>1</sup>	15 ans et plus	078	—	Maximum	28 467 \$	18,05 \$
— Senior	10 ans et plus	263	Principale	3	22 810	14,50
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	263	Nominale	8	17 003	10,80
— Junior	0 à 4 ans complétés	263	Nominale	4	14 318	9,10
Auxiliaires techniques	—	212	Nominale	5	11 889 \$	7,55 \$

\* Corps d'emploi no 118: ingénieurs  
no 078: agents de maîtrise en techniques des travaux publics  
no 263: techniciens des travaux publics  
no 212: auxiliaires de laboratoire

\*\* Sur la base de 32½ heures pour le personnel professionnel et de 35 heures pour le personnel technique et auxiliaire pour 45 semaines par année.

<sup>1</sup>: En autant qu'il agit à titre de chef de service, sinon c'est la rémunération prévue pour le senior qui s'applique.

**ÉQUIVALENCE AVEC LES CLASSES D'EMPLOI DU GOUVERNEMENT**

**INGÉNIEURS FORESTIERS**

<i>Classification</i>	<i>Expérience</i>	<i>Corps * d'emploi</i>	<i>Classe</i>	<i>Échelon</i>	<i>Salaire annuel au 01-03-80</i>	<i>Taux horaire ** au 01-03-80</i>
<b>Ingénieurs forestiers:</b>						
— Senior	10 ans et plus	119	I	6	34 866 \$	23,85 \$
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	119	II	8	29 547	20,20
— Junior	0 à 4 ans complétés	119	III	7	20 546	14,05
<b>Techniciens et dessinateurs:</b>						
— Principal <sup>1</sup>	15 ans et plus	078	—	Maximum	28 467 \$	18,05 \$
— Senior	10 ans et plus	263	Principale	3	22 810	14,50
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	263	Nominale	8	17 003	10,80
— Junior	0 à 4 ans complétés	263	Nominale	4	14 318	9,10
Auxiliaires techniques	—	212	Nominale	5	11 889 \$	7,55 \$

\* Corps d'emploi no 119: ingénieurs forestiers  
 no 078: agents de maîtrise en techniques des travaux publics  
 no 263: techniciens en travaux publics  
 no 212: auxiliaires de laboratoire

\*\* Sur la base de 32½ heures par semaine pour le personnel professionnel et de 35 heures par semaine pour le personnel technique et auxiliaire pour 45 semaines par année.

<sup>1</sup>: En autant qu'il agit à titre de chef de service, sinon c'est la rémunération prévue pour le senior qui s'applique.

**ÉQUIVALENCE AVEC LES CLASSES D'EMPLOI DU GOUVERNEMENT**

**ÉVALUATEURS AGRÉÉS**

<i>Classification</i>	<i>Expérience</i>	<i>Corps * d'emploi</i>	<i>Classe</i>	<i>Échelon</i>	<i>Salaire annuel au 01-03-80</i>	<i>Taux horaire ** au 01-03-80</i>
<b>Évaluateurs agréés:</b>						
— Senior	10 ans et plus	111	I	6	33 723 \$	23,05 \$
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	111	II	8	27 345	18,70
— Junior	0 à 4 ans complétés	111	III	7	19 364	13,25
— Stagiaire	—	—	—	—	17 428	11,90
— Étudiant	—	—	—	—	13 555	9,25
<b>Techniciens et dessinateurs:</b>						
— Principal <sup>1</sup>	15 ans et plus	078	—	Maximum	28 467 \$	18,05 \$
— Senior	10 ans et plus	263	Principale	3	22 810	14,50
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	263	Nominale	8	17 003	10,80
— Junior	0 à 4 ans complétés	263	Nominale	4	14 318	9,10
Auxiliaires techniques	—	212	Nominale	5	11 889 \$	7,55 \$

\* Corps d'emploi no 111: attachés d'administration  
no 078: agents de maîtrise en techniques des travaux publics  
no 263: techniciens des travaux publics  
no 212: auxiliaires de laboratoire

\*\* Sur la base de 32½ heures par semaine pour le personnel professionnel et de 35 heures par semaine pour le personnel technique et auxiliaire pour 45 semaines par année.

<sup>1</sup>: En autant qu'il agit à titre de chef de service, sinon c'est la rémunération prévue pour le senior qui s'applique.

**ÉQUIVALENCE AVEC LES CLASSES D'EMPLOI DU GOUVERNEMENT**

**URBANISTES**

<i>Classification</i>	<i>Expérience</i>	<i>Corps * d'emploi</i>	<i>Classe</i>	<i>Échelon</i>	<i>Salaire annuel au 01-03-80</i>	<i>Taux horaire ** au 01-03-80</i>
<b>Urbanistes:</b>						
— Senior	10 ans et plus	105	I	6	35 021 \$	23,95 \$
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	105	II	8	29 820	20,40
— Junior	0 à 4 ans complétés	105	III	7	20 261	13,85
<b>Techniciens et dessinateurs:</b>						
— Principal <sup>1</sup>	15 ans et plus	078	—	Maximum	28 467 \$	18,05 \$
— Senior	10 ans et plus	263	Principale	3	22 810	14,50
— Intermédiaire	5 à 9 ans complétés	263	Nominale	8	17 003	10,80
— Junior	0 à 4 ans complétés	263	Nominale	4	14 318	9,10
Auxiliaires techniques	—	212	Nominale	5	11 889 \$	7,55 \$

\* Corps d'emploi no 105: agents de recherche et de planification socio-économique  
no 078 agents de maîtrise en techniques de travaux publics  
no 263: techniciens des travaux publics  
no 212: auxiliaires de laboratoire

\*\* Sur la base de 32½ heures par semaine pour le personnel professionnel et de 35 heures par semaine pour le personnel technique et auxiliaire pour 45 semaines par année.

<sup>1</sup>: En autant qu'il agit à titre de chef de service, sinon c'est la rémunération prévue pour le senior qui s'applique.

2792-o

**C.T. 124826, 11 mars 1980****LOI SUR LA FONCTION PUBLIQUE**  
(1978, c. 15)**Techniciens en foresterie — Classification — Règ. 269**

CONCERNANT le Règlement de classification numéro 269 du ministre de la Fonction publique concernant les techniciens en foresterie.

ATTENDU QU'en vertu de l'article 4 de la Loi sur la fonction publique (1978, chapitre 15) le ministre de la Fonction publique a adopté, le 6 février 1980, le Règlement de classification numéro 269 ci-joint concernant les techniciens en foresterie;

ATTENDU QU'en vertu de l'article 5 de cette loi un tel règlement est soumis à l'approbation du Conseil du trésor et doit être publié à la *Gazette officielle du Québec*;

ATTENDU QUE le Conseil du trésor a considéré l'avis émis par la Commission de la fonction publique aux termes de l'article 30 de cette loi;

**LE CONSEIL DU TRÉSOR DÉCIDE:**

D'approuver le « Règlement de classification numéro 269 concernant les techniciens en foresterie » ci-joint, adopté par le ministre de la Fonction publique le 6 février 1980.

*Le greffier du Conseil du trésor,*  
PIERRE-YVES VACHON.

**A.M. 41-80, 6 février 1980****Règlement de classification numéro 269**  
**concernant les techniciens en foresterie****Loi sur la fonction publique**  
(1978, c. 15, a. 4)**Classification**

Les techniciens en foresterie forment dans la fonction publique un corps de fonctionnaires dont le travail principal et habituel consiste à effectuer des travaux techniques reliés à la connaissance, à l'amélioration, à l'utilisation, à la transformation et à la conservation des ressources forestières à l'intérieur d'un cadre de travail généralement déterminé par des ingénieurs forestiers.

Ce corps comprend deux (2) classes: la classe de technicien en foresterie et la classe de technicien principal en foresterie.

La classe de technicien en foresterie comprend les employés dont le travail principal et habituel consiste à exercer des attributions de cette classe:

Le technicien en foresterie fait de la photo-interprétation forestière et pédologique et réalise des relevés et des classements dendrométriques et pédologiques visant à inventorier les richesses forestières; au moyen d'instruments appropriés, il étudie les arbres afin d'en connaître la hauteur, le diamètre, l'âge, la croissance, le nombre et la densité; il localise sur le terrain les divers peuplements forestiers; il observe les rapports entre les peuplements d'arbres et leur milieu naturel; il fait la description de la végétation; il inventorie les possibilités de coupe.

Le technicien en foresterie choisit des arbres ou des superficies à traiter aux fins de la restauration et du reboisement; il détermine les traitements à appliquer et vulgarise les méthodes propices à cette fin; il procède à des expériences de fertilisation des sols; il choisit les essences appropriées à un milieu; il effectue la sélection des semenciers et surveille la production des semences et des plants; il détermine les emplacements de transplantation.

Le technicien en foresterie collabore à l'amélioration et à l'application de méthodes et techniques de prévention, de détection et de combat des incendies de forêts; il participe à l'élaboration, à l'étude, à la coordination, à l'approbation et à l'exécution de plans de protection contre les feux; il élabore et réalise des programmes d'éducation populaire et participe à la formation du personnel appelé à combattre les incendies de forêts. Il collabore à l'application de méthodes et de techniques d'identification, d'inventaire ou de répression des insectes et des maladies des arbres, il fait des observations entomologiques ou pathologiques, participe à des études sur les différentes espèces d'insectes ou de maladies; il participe à l'élaboration, à la surveillance et à l'exécution de plans de répression; il collabore à la mise en oeuvre de programmes d'amélioration du milieu forestier, d'éducation et d'information en matière de conservation de la nature et à l'application de mesures visant à combattre la pollution dans son secteur.

Le technicien en foresterie participe à l'élaboration, à la mise en oeuvre et au contrôle de plans d'utilisation intégrée des forêts; il effectue ou dirige des études visant à l'identification des zones forestières et à l'établissement de données sur les ressources forestières disponibles, permettant ainsi la surveillance des prescriptions forestières; il surveille l'exécution des programmes de coupe en vérifiant les contours à l'aide de la photographie aérienne et en vérifiant la coupe du bois par l'étude et l'analyse des rapports de mesurage; il prépare le plan de sondage pour l'inventaire des bois non utilisés et vérifie sur place, selon les normes, l'exécution des travaux; il participe à la surveillance des usines de transformation du bois; il participe à l'expérimentation de nouvelles techniques de mesurage et à la recherche dans le domaine de la technologie et de la transformation du bois.

Le technicien en foresterie collabore à l'organisation et à la mise sur pied de groupements de propriétaires forestiers; il assure la diffusion de diverses données techniques et conseille les propriétaires et les groupements en matière de culture, d'exploitation et de mise en marché des bois; il étudie les plans et devis et les plans et profils de divers travaux reliés aux voies d'accès en forêt et il vérifie par de la reconnaissance sur le terrain l'exécution de ces travaux.

Le technicien en foresterie applique certaines méthodes de recherche dans divers domaines de la recherche forestière, notamment dans le reboisement, le traitement des sols, la génétique et la sylviculture; il récolte des données et effectue les relevés nécessaires aux études, il les compile et les traite; il prend connaissance des dossiers relatifs à chaque projet et communique au chargé de projet les problèmes rencontrés.

Dans l'accomplissement de ses attributions, le technicien en foresterie peut être appelé à initier au travail les nouveaux techniciens en foresterie, à diriger du personnel de soutien, à collaborer à son entraînement, à répartir le travail, à en vérifier l'exécution et à la demande du notateur à donner son avis lors de la notation.

Enfin, le technicien en foresterie peut se voir confier d'autres attributions connexes.

La classe de technicien principal en foresterie comprend les employés dont le travail principal et habituel consiste à exercer les attributions du technicien en foresterie chef d'équipe; il dirige une équipe de techniciens en foresterie; il exécute, avec les membres de son équipe, des attributions de la classe précédente et effectue, au besoin, les travaux les plus difficiles; il répartit le travail entre les membres de son équipe; il vérifie l'exécution du travail; il donne, à la demande du notateur, son avis lors de la notation des membres de son équipe; il collabore à l'entraînement des membres de son équipe.

Cette classe comprend également les employés qui, de façon principale et habituelle, remplissent un emploi hautement spécialisé dans le cadre des attributions de la classe précédente. Ces emplois sont caractérisés par les quatre (4) critères suivants:

### 1. La complexité des travaux

Ce critère réfère aux:

- a) travaux exigeant des connaissances particulières et additionnelles à celles normalement requises du technicien;

- b) travaux ayant par rapport à l'ensemble du programme d'activités un caractère unique, essentiel et déterminant à sa réalisation;
- c) travaux qui en raison de leur complexité font de ceux qui les exécutent les collaborateurs les plus immédiats des professionnels ou de la direction;

## 2. La créativité

Ce critère réfère aux:

- a) travaux exigeant la conception de nouvelles méthodes de travail et l'adaptation de procédés techniques;
- b) travaux exigeant un choix parmi plusieurs lignes de conduite possibles;
- c) travaux exigeant de ceux qui les exécutent une facilité d'adaptation afin de tenir compte de facteurs nouveaux ou de constatations imprévues;
- d) travaux exigeant la recherche de solutions originales;

## 3. Les communications

Ce critère réfère aux:

- a) travaux exigeant une coordination avec d'autres unités administratives et nécessitant des échanges d'informations techniques ou des discussions pour la réalisation d'objectifs communs ou complémentaires;

OU

- b) travaux ayant pour effet de déterminer ou de normaliser les activités d'autres secteurs;

## 4. La surveillance reçue

Ce critère réfère aux:

- a) travaux effectués sous la surveillance d'un professionnel d'expérience; celui qui les exécute ne peut être sous les ordres d'un autre technicien principal en foresterie;
- b) travaux définis compte tenu de priorités et d'objectifs généraux et exécutés avec une grande latitude d'action.

## Conditions spécifiques d'admission

### I. À la classe de technicien en foresterie

- a) Détenir un diplôme d'études collégiales avec spécialisation en techniques forestières ou dans une autre spécialisation jugée pertinente ou une attestation d'études pertinentes dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente ou appartenir à une classe d'emploi de la fonction publique dont les conditions spécifiques d'admission quant à la scolarité sont comparables;

OU

détenir un certificat d'études secondaires équivalant à une 11<sup>e</sup> année ou à Secondaire V de préférence avec matières dominantes en foresterie, en sciences physiques ou en sciences biologiques reconnu par l'autorité compétente ou une attestation d'études dont l'équivalence est reconnue par l'autorité compétente et avoir six (6) années d'expérience pertinente aux activités du technicien en foresterie notamment, dans le domaine de l'industrie des pâtes et papiers, de l'industrie du sciage, de l'industrie de transformation et de commerce du bois, de la recherche et de l'expérimentation en sciences forestières, de la protection des forêts ou dans tout autre domaine connexe. Le candidat qui a quatre (4) ou deux (2) années d'expérience pertinente est également admis s'il a réussi, selon le cas, une (1) ou deux (2) années de scolarité post-secondaire ayant les techniques forestières, les techniques biologiques, les techniques physiques, les sciences biologiques ou les sciences physiques comme matières dominantes.

Peuvent également être admis les employés de la fonction publique appartenant à une classe d'emploi dont les conditions spécifiques d'admission exigent d'avoir réussi des études de niveau secondaire équivalant à une 11<sup>e</sup> année ou à Secondaire V. Dans un tel cas, les employés doivent posséder un minimum de six (6) années d'expérience à titre de personnel de soutien.

- b) Connaître, au besoin, la langue anglaise.

## II. À la classe de technicien principal en foresterie

En plus des qualifications requises au paragraphe I de la présente rubrique, avoir au moins dix (10) années d'expérience dans l'exercice d'attributions de la classe de technicien en foresterie.

### **Période continu d'emploi à titre temporaire**

La période continue d'emploi à titre temporaire dans la fonction publique, requise avant d'obtenir le statut de fonctionnaire permanent, est de six (6) mois pour les fonctionnaires de ce corps.

### **Avancement de classe**

L'avancement de la classe de technicien en foresterie à la classe de technicien principal en foresterie n'est possible qu'aux conditions suivantes:

- 1) avoir complété la période continue d'emploi à titre temporaire;
- 2) avoir dix (10) années d'expérience reconnue par l'autorité compétente et additionnelle à celle exigée aux conditions spécifiques d'admission à la classe de technicien en foresterie dans l'exercice d'attributions de la classe de technicien en foresterie, à ce titre ou à un titre équivalent;
- 3) faire l'objet par l'Office du recrutement et de la sélection du personnel de la fonction publique d'une déclaration d'aptitudes à la classe de technicien principal en foresterie;
- 4) se voir confier un emploi de la classe de technicien principal en foresterie.

### **Dispositions finales**

Le présent règlement remplace le « Règlement de classification numéro 269 concernant les techniciens en foresterie » adopté par le ministre de la Fonction publique le 15 mars 1979 par l'arrêté ministériel numéro 6-79 et approuvé par le C.T. 118171 du 29 mars 1979.

Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

**C.T. 125063, 18 mars 1980****LOI SUR LA FONCTION PUBLIQUE**  
(1978, c. 15)**Personnel de direction des agents de la paix oeuvrant  
en établissement de détention — Conditions de travail  
— Modifications**

CONCERNANT un Règlement du ministre de la Fonction publique modifiant le Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention.

ATTENDU QU'en vertu de l'article 4 de la Loi sur la fonction publique (1978, chapitre 15) le ministre de la Fonction publique a adopté, le 27 février 1980, le Règlement ci-joint modifiant le Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention;

ATTENDU QU'en vertu de l'article 5 de cette loi un tel règlement est soumis à l'approbation du Conseil du trésor et doit être publié à la *Gazette officielle du Québec*;

ATTENDU QUE le Conseil du trésor a considéré l'avis émis par la Commission de la fonction publique aux termes de l'article 30 de cette loi;

**LE CONSEIL DU TRÉSOR DÉCIDE:**

D'approuver le « Règlement modifiant le Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention » ci-joint, adopté par le ministre de la Fonction publique le 27 février 1980.

*Le greffier du Conseil du trésor,*  
PIERRE-YVES VACHON.

**A.M. 49-80, 27 février 1980****Règlement modifiant le « Règlement  
concernant certaines conditions de  
travail du personnel de direction  
des agents de la paix oeuvrant  
en établissement de détention »****Loi sur la fonction publique**  
(1978, c. 15, a. 4)

**I.** Le « Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention », adopté par la résolution numéro 103-77 du 6 mai 1977 de la Commission de la fonction publique du Québec approuvée par le C.T. 106020 du 17 mai 1977 et modifié par la résolution numéro 176-77 du 22 juin 1977 de la Commission de la fonction publique du Québec approuvée par le C.T. 106756 du 5 juillet 1977, par la résolution 251-77 du 31 août approuvée par le C.T. 108204 du 20 septembre 1977, par la résolution numéro 349-77 du 7 décembre 1977 approuvée par le C.T. 110100 du 31 janvier 1978, et par la résolution numéro 323-78 du 15 novembre 1978 approuvée par le C.T. 115655 du 21 novembre 1978 par le « Règlement concernant la rémunération, les avantages sociaux et autres conditions de travail de certains fonctionnaires » adopté par le ministre de la Fonction publique le 20 mars 1979 par l'arrêté ministériel numéro 8-79 et approuvé par le C.T. 118107 du 27 mars 1979, modifié par le Règlement modifiant le « Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention » adopté par le ministre de la Fonction publique le 11 avril 1979 par l'arrêté ministériel numéro 12-79 et

approuvé par le C.T. 118760 du 24 avril 1979, modifié le 13 juillet 1979 par l'arrêté ministériel numéro 21-79 et approuvé par le C.T. 120902 du 7 août 1979, est à nouveau modifié en remplaçant l'article 10 par le suivant:

#### « 10.00 Rémunération

**10.01** La rémunération des employés pour la période du 1<sup>er</sup> février 1979 au 31 décembre 1979 est fixée selon les taux minimum et maximum prévus à l'annexe A. Ladite annexe A remplace, à compter du 1<sup>er</sup> février 1979, l'annexe B approuvée par le C.T. 118760 du 24 avril 1979.

**10.02** Le traitement de chaque fonctionnaire au 1<sup>er</sup> février 1979 à l'intérieur des taux apparaissant à l'annexe A est déterminé en maintenant la même position relative par rapport au taux minimum et au taux maximum de sa classe que celle qui lui a été attribuée par application du C.T. 118760 du 24 avril 1979.

**10.03** Les dispositions du paragraphe 10.02 s'appliquent au candidat de l'extérieur de la fonction publique qui a été nommé entre le 1<sup>er</sup> février 1979 et le 31 décembre 1979 à l'une des classes du personnel de direction des agents de la paix.

**10.04** L'employé qui a avancé ou qui a été promu à l'une des classes prévues à la section 020: SURVEILLANCE EN ÉTABLISSEMENT DE DÉTENTION du « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix » entre le 1<sup>er</sup> février 1979 et le 31 décembre 1979 à qui l'application du pourcentage d'augmentation prévu au paragraphe 10.09 tel qu'approuvé par le C.T. 118760 du 24 avril 1979 aurait accordé un traitement inférieur au taux minimum ou supérieur au taux maximum de la classe à laquelle il a avancé ou a été promu, voit le traitement qui lui a été effectivement accordé lors de tel avancement ou promotion révisé en tenant compte des taux prévus à l'annexe A.

**10.05** La rémunération des employés à compter du 1<sup>er</sup> janvier 1980 est fixée selon les taux minimum et maximum provisoires prévus à l'annexe B.

**10.06** Le traitement de chaque fonctionnaire au 1<sup>er</sup> janvier 1980 à l'intérieur des taux apparaissant à l'annexe B est déterminé en maintenant la même position relative par rapport au taux minimum et au taux maximum de sa classe que celle qu'il occupait le 31 décembre 1979 après application du paragraphe 10.02 et, le cas échéant, du paragraphe 10.04.

**10.07** Les dispositions du paragraphe 10.06 s'appliquent au candidat de l'extérieur de la fonction publique qui a été nommé entre le 1<sup>er</sup> janvier 1980 et la date d'entrée en vigueur du présent article à l'une des classes prévues à la section 020: SURVEILLANCE EN ÉTABLISSEMENT DE DÉTENTION du « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix ».

**10.08** L'employé qui a avancé ou qui a été promu à l'une des classes d'emploi prévues à la section 020: SURVEILLANCE EN ÉTABLISSEMENT DE DÉTENTION du « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix » entre le 1<sup>er</sup> janvier 1980 et la date de l'entrée en vigueur du présent article, à qui l'application du pourcentage d'augmentation prévu au paragraphe 10.09, tel qu'approuvé par le C.T. 118760 du 24 avril 1979, aurait accordé un traitement inférieur au taux minimum ou supérieur au taux maximum de la classe à laquelle il a avancé ou a été promu, voit le traitement qui lui a été effectivement accordé lors de tel avancement ou promotion révisé en tenant compte des taux prévus à l'annexe B, de même que du paragraphe 10.09 qui suit.

**10.09** L'employé qui avance ou qui est promu à l'une des classes prévues à la section 020: SURVEILLANCE EN ÉTABLISSEMENT DE DÉTENTION du « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix » reçoit une augmentation équivalant à 10% de son traitement avant avancement ou promotion; son nouveau traitement ne doit cependant pas être inférieur au taux minimum, ni supérieur au taux maximum de la classe d'emploi à laquelle il avance ou est promu.

**10.10** L'employé qui accomplit la période de probation édictée à la rubrique « PROMOTION ET STAGE PROBATOIRE » du même règlement reçoit une rémunération additionnelle de 10% de son traitement annuel, calculée selon la période effective de probation. Cette rémunération additionnelle ne peut cependant être supérieure à la différence entre le traitement de l'employé accomplissant le stage et le taux maximum de la classe d'emploi à laquelle il accomplit ledit stage.

**10.11** L'employé qui n'a pas atteint le taux maximum de sa classe d'emploi reçoit, au 1<sup>er</sup> juillet 1980, une augmentation de traitement variant entre 0 et 8% compte tenu de son rendement tel qu'apprécié par une fiche d'évaluation. Cette augmentation au mérite ne peut avoir pour effet de rendre le traitement de l'employé supérieur au taux maximum de l'échelle de traitement prévu pour sa classe d'emploi.

La masse salariale disponible pour cette augmentation au mérite est égale à 4% de la masse salariale au 30 juin 1980 pour les employés à l'exclusion de ceux qui ont déjà atteint le taux maximum de traitement de leur classe d'emploi.

**10.12** L'employé reçoit une augmentation minimum garantie basée sur l'augmentation de l'indice des prix à la consommation pour le mois de décembre 1979 par rapport au mois de décembre 1978.

Ce montant forfaitaire s'applique sur le salaire de base annuel au 31 décembre 1979 et il correspond à 2,5% de ce salaire.

**10.13** Le montant de la rétroactivité payable en vertu du présent règlement, pour la période entre le 1<sup>er</sup> février 1979 et la date du versement de cette rétroactivité, s'établit en tenant compte des changements intervenus dans le classement de l'employé, des avances déjà versées pour la même période dont celle résultant de l'application du C.T. 118760 du 24 avril 1979, du surtemps ainsi que des rémunérations additionnelles accordées au cours de la même période pour l'exercice temporaire de fonctions caractéristiques d'une classe supérieure du personnel de direction des agents de la paix. Aucune autre rémunération additionnelle accordée pour quelque raison que ce soit ne doit entrer dans le calcul de ce montant. Tel calcul doit être effectué au prorata de la période pendant laquelle l'employé aura reçu son traitement par rapport à celle s'étendant du 1<sup>er</sup> février 1979 à la date du versement dudit montant. »

**2.** Ce règlement est modifié en remplaçant les annexes A et B par les annexes A et B jointes au présent règlement.

**3.** Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

## ANNEXE A

## ÉCHELLES DÉFINITIVES DES TRAITEMENTS

*Du 1<sup>er</sup> février 1979  
au 31 décembre 1979*

<b>Section 020: Surveillance en établissement de détention</b>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
55 — La classe de préposé aux soins infirmiers, chef de section en établissement de détention	19 874 \$	21 680 \$
50 — La classe de chef des préposés aux soins infirmiers en établissement de détention	21 325	24 065
45 — La classe d'instructeur chef de section en établissement de détention	19 874	21 680
40 — La classe de surveillant chef de section en établissement de détention	19 874	21 680
35 — La classe de chef des instructeurs en établissement de détention	21 325	24 065
30 — La classe d'assistant-chef des surveillants en établissement de détention	21 325	24 065
25 — La classe de chef des surveillants en établissement de détention	22 882	27 578
20 — La classe de directeur d'établissement de détention secondaire	22 882	27 578
15 — La classe de directeur d'établissement de détention régional	24 552	32 873
10 — La classe de chef des programmes en établissement de détention principal	26 344	35 437
05 — La classe de directeur d'établissement en détention principal	28 267	39 725

## ANNEXE B

## ÉCHELLES PROVISOIRES DES TRAITEMENTS

*du 1<sup>er</sup> janvier 1980  
au 31 décembre 1980*

<b>Section 020: Surveillance en établissement de détention</b>	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
55 — La classe de préposé aux soins infirmiers chef de section en établissement de détention	21 066 \$	22 981 \$
50 — La classe de chef des préposés aux soins infirmiers en établissement de détention	22 604	25 509
45 — La classe d'instructeur chef de section en établissement de détention	21 066	22 981
40 — La classe de surveillant chef de section en établissement de détention	21 066	22 981
35 — La classe de chef des instructeurs en établissement de détention	22 604	25 509
30 — La classe d'assistant-chef des surveillants en établissement de détention	22 604	25 509
25 — La classe de chef des surveillants en établissement de détention	24 254	29 233
20 — La classe de directeur d'établissement de détention secondaire	24 254	29 233
15 — La classe de directeur d'établissement de détention régional	26 025	34 846
10 — La classe de chef des programmes en établissement de détention principal	27 925	37 564
05 — La classe de directeur d'établissement en détention principal	29 964	42 109

**C.T. 125064, 18 mars 1980****LOI SUR LA FONCTION PUBLIQUE**  
(1978, c. 15)**Personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention — Conditions de travail — Modifications**

CONCERNANT un Règlement du ministre de la Fonction publique concernant la rémunération et certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention.

ATTENDU QU'en vertu de l'article 4 de la Loi sur la fonction publique (1978, chapitre 15) le ministre de la Fonction publique a adopté, le 27 février 1980, le Règlement ci-joint concernant la rémunération et certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention;

ATTENDU QU'en vertu de l'article 5 de cette loi un tel règlement est soumis à l'approbation du Conseil du trésor et doit être publié à la *Gazette officielle du Québec*;

ATTENDU QUE le Conseil du trésor a considéré l'avis émis par la Commission de la fonction publique aux termes de l'article 30 de cette loi;

LE CONSEIL DU TRÉSOR DÉCIDE:

D'approuver le « Règlement concernant la rémunération et certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention » ci-joint, adopté par le ministre de la Fonction publique le 27 février 1980.

*Le greffier du Conseil du trésor,*  
PIERRE-YVES VACHON.

**A.M. 50-80, 27 février 1980****Règlement concernant la rémunération et certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention**

**Loi sur la fonction publique**  
(1978, c. 15, a. 4)

**Section 1****DISPOSITIONS INTERPRÉTATIVES**

**1.** Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

- a) « fonctionnaire »: un fonctionnaire au sens du paragraphe *d* de l'article 1 de la loi et auquel le présent règlement s'applique;
- b) « loi »: la Loi sur la fonction publique (1978, chapitre 15).

**2.** Le présent règlement s'applique aux fonctionnaires régis par le « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix » autres que ceux oeuvrant en établissement de détention qui sont classés à l'une des classes de la section 020: SURVEILLANCE EN ÉTABLISSEMENT DE DÉTENTION prévues à ce règlement de classification.

## Section 2

**ÉCHELLES DÉFINITIVES DE TRAITEMENT  
POUR LA PÉRIODE DU  
1<sup>er</sup> FÉVRIER 1979 AU 31 DÉCEMBRE 1979**

**3.** Les échelles de traitement applicables aux fonctionnaires, au 1<sup>er</sup> février 1979, sont celles établies à l'annexe A.

**4.** Le traitement de chaque fonctionnaire, au 1<sup>er</sup> février 1979, à l'intérieur de l'échelle visée à l'article 3 est celui correspondant au traitement de ladite échelle qui le maintient dans la même position relative entre le taux minimum et le taux maximum de l'échelle applicable à sa classe d'emploi au 31 janvier 1979.

**5.** Les dispositions de l'article 4 s'appliquent au candidat de l'extérieur de la fonction publique qui a été nommé fonctionnaire entre le 1<sup>er</sup> février 1979 et le 31 décembre 1979.

**6.** Le fonctionnaire qui a avancé ou qui a été promu à l'une des classes prévues au « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix » entre le 1<sup>er</sup> février 1979 et le 31 décembre 1979 et à qui l'application du pourcentage d'augmentation prévu à l'article 11 du « Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention », adopté par le ministre de la Fonction publique le 11 avril 1979 par l'arrêté ministériel 11-79 et approuvé par le C.T. 118761 du 24 avril 1979, aurait accordé un traitement inférieur au taux minimum ou supérieur au taux maximum de la classe à laquelle il a avancé ou a été promu, voit le traitement qui lui a été effectivement accordé lors de tel avancement ou promotion révisé en tenant compte des échelles de traitement décrétées par l'article 3 et de l'article 11.

## Section 3

**ÉCHELLES PROVISOIRES DE TRAITEMENT  
POUR LA PÉRIODE DU  
1<sup>er</sup> JANVIER 1980 AU 31 DÉCEMBRE 1980**

**7.** Les échelles provisoires de traitement applicables aux fonctionnaires, au 1<sup>er</sup> janvier 1980, sont celles établies à l'annexe B.

**8.** Le traitement provisoire de chaque fonctionnaire, au 1<sup>er</sup> janvier 1980, à l'intérieur de l'échelle visée à l'article 7 est celui correspondant au traitement de ladite échelle qui le maintient dans la même position relative entre le taux minimum et le taux maximum de l'échelle applicable à sa classe d'emploi au 31 décembre 1979.

**9.** Les dispositions de l'article 8 s'appliquent au candidat de l'extérieur de la fonction publique qui a été nommé fonctionnaire entre le 1<sup>er</sup> janvier 1980 et la date d'entrée en vigueur du présent règlement.

**10.** Le fonctionnaire qui a avancé ou qui a été promu à l'une des classes prévues au « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix » entre le 1<sup>er</sup> janvier 1980 et la date d'entrée en vigueur du présent règlement et à qui l'application du pourcentage d'augmentation prévu à l'article 11 du « Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention », adopté par le ministre de la Fonction publique le 11 avril 1979 par l'arrêté ministériel 11-79 et approuvé par le C.T. 118761 du 24 avril 1979, aurait accordé un traitement inférieur au taux minimum ou supérieur au taux maximum de la classe à laquelle il a avancé ou a été promu, voit le traitement qui lui a été effectivement accordé lors de tel avancement ou promotion révisé en tenant compte des échelles de traitement décrétées par l'article 7 et de l'article 11.

## Section 4

## RÈGLES DE GESTION

**11.** Le fonctionnaire qui avance ou qui est promu à l'une des classes du « Règlement de classification numéro 011 concernant le personnel de direction des agents de la paix » reçoit une augmentation équivalant à 10% de son traitement avant avancement ou promotion; son nouveau traitement ne doit cependant pas être inférieur au taux minimum, ni supérieur au taux maximum de la classe d'emploi à laquelle il avance ou est promu.

**12.** Le fonctionnaire qui n'a pas atteint le taux maximum de sa classe d'emploi reçoit au 1<sup>er</sup> juillet 1980 une augmentation de traitement variant entre 0 et 8% compte tenu de son rendement tel qu'apprécié par une fiche d'évaluation. Cette augmentation au mérite ne peut avoir pour effet de rendre le traitement du fonctionnaire supérieur au taux maximum de l'échelle de traitement prévu pour sa classe d'emploi.

La masse salariale disponible pour cette augmentation au mérite est égale à 4% de la masse salariale au 30 juin 1980 pour les fonctionnaires concernés excluant ceux qui ont déjà atteint le taux maximum de l'échelle de traitement de leur classe d'emploi.

**13.** Les dispositions de la convention collective de travail intervenue le 21 avril 1978 entre le Syndicat des agents de la paix de la fonction publique et le gouvernement du Québec relatives aux primes de soir et de nuit et aux allocations spéciales (isolement permanent et isolement temporaire) s'appliquent aux fonctionnaires.

## Section 5

AUGMENTATION PROCENTUELLE  
MINIMUM GARANTIE

**14.** Le fonctionnaire reçoit une augmentation minimum garantie basée sur l'augmentation de l'indice des prix à la consommation pour le mois de décembre 1979 par rapport au mois de décembre 1978.

Ce montant forfaitaire s'applique sur le salaire de base annuel au 31 décembre 1979 et il correspond au pourcentage suivant pour chacune des catégories ci-après énumérées:

— Inspection des autoroutes	2,9%
— Inspection des transports	
— Surveillance à la C.B.E.S.	
— Conservation de la faune	2,5%
— Surveillance des pêcheries commerciales	
— Gardiennage	2,1%

## Section 6

## DISPOSITIONS DIVERSES

**15.** Le montant de la rétroactivité payable en vertu du présent règlement, pour la période entre le 1<sup>er</sup> février 1979 et la date du versement de cette rétroactivité, s'établit en tenant compte des changements intervenus dans le classement de l'employé, des avances déjà versées pour la même période dont celle résultant de l'application du « Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention », adopté par le ministre de la Fonction publique le 11 avril 1979 par l'arrêté ministériel 11-79 et approuvé par le C.T. 118761 du 24 avril 1979, du surtemps ainsi que des rémunérations additionnelles accordées au cours de la même période pour l'exercice temporaire de fonctions caractéristiques d'une classe supérieure du personnel de direction des agents de la paix. Aucune autre rémunération additionnelle accordée pour quelque raison que ce soit ne doit entrer dans le calcul de ce montant. Tel calcul doit être effectué au prorata de la période pendant laquelle l'employé aura reçu son traitement par rapport à celles s'étendant du 1<sup>er</sup> février 1979 à la date du versement dudit montant.

**16.** Le présent règlement remplace le « Règlement concernant certaines conditions de travail du personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention », adopté par le ministre de la Fonction publique le 11 avril 1979 par l'arrêté ministériel 11-79 et approuvé par le C.T. 118761 du 24 avril 1979, modifié par l'arrêté ministériel 27-79 du 12 septembre 1979 et approuvé par le C.T. 122006 du 25 septembre 1979.

**17.** Le présent règlement entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

## ANNEXE A

## ÉCHELLES DÉFINITIVES DE TRAITEMENT

<i>Classe d'emploi</i>	<i>Traitements définitifs du 1<sup>er</sup> février 1979 au 31 décembre 1979</i>	
	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
<b>Section 015: Conservation de la faune</b>		
15 — La classe d'assistant-chef de district de conservation de la faune	20 325 \$	24 065 \$
10 — La classe de chef de district de conservation de la faune	22 882	27 578
05 — La classe de chef de région de conservation de la faune	24 552	32 845
<b>Section 016: Surveillance des pêcheries commerciales</b>		
10 — La classe de chef de district de pêcheries commerciales	21 325 \$	24 065 \$
<b>Section 017: Gardiennage</b>		
15 — La classe de chef de secteur de gardiennage	30 325 \$	22 937 \$
10 — La classe d'assistant-chef de région de gardiennage	21 809	26 286
05 — La classe de chef de région de gardiennage	23 401	31 412
<b>Section 018: Inspection des autoroutes</b>		
10 — La classe d'assistant-chef inspecteur d'autoroute	21 116 \$	22 133 \$
05 — La classe de chef inspecteur d'autoroute	22 657	24 568
<b>Section 019: Inspection des transports</b>		
10 — La classe de chef de district d'inspection des transports	22 657 \$	25 569 \$
05 — La classe de chef de région d'inspection des transports	24 311	29 302
<b>Section 021: Surveillance à la Cour du bien-être social</b>		
10 — La classe de chef des constables à la Cour du bien-être social	21 116 \$	23 035 \$

## ANNEXE B

## ÉCHELLES PROVISOIRES DE TRAITEMENT

<i>Classe d'emploi</i>	<i>Traitements provisoires du 1<sup>er</sup> janvier 1980 au 31 décembre 1980</i>	
	<i>Minimum</i>	<i>Maximum</i>
<b>Section 015: Conservation de la faune</b>		
15 — La classe d'assistant-chef de district de conservation de la faune	22 517 \$	25 509 \$
10 — La classe de chef de district de conservation de la faune	24 161	29 233
05 — La classe de chef de région de conservation de la faune	25 925	34 817
<b>Section 016: Surveillance des pêcheries commerciales</b>		
10 — La classe de chef de district de pêcheries commerciales	22 517 \$	25 509 \$
<b>Section 017: Gardiennage</b>		
15 — La classe de chef de secteur de gardiennage	21 517 \$	24 381 \$
10 — La classe d'assistant-chef de région de gardiennage	23 088	27 941
05 — La classe de chef de région de gardiennage	24 773	33 389
<b>Section 018: Inspection des autoroutes</b>		
10 — La classe d'assistant-chef inspecteur d'autoroute	22 308 \$	23 383 \$
05 — La classe de chef inspecteur d'autoroute	23 936	25 955
<b>Section 019: Inspection des transports</b>		
10 — La classe de chef de district d'inspection des transports	23 849 \$	27 013 \$
05 — La classe de chef de région d'inspection des transports	25 590	30 957
<b>Section 021: Surveillance à la Cour du bien-être social</b>		
10 — La classe de chef des constables à la Cour du bien-être social	22 308 \$	24 336 \$

## Texte(s) réglementaire(s) de remplacement

### Décret 887-80, 26 mars 1980

LOI SUR LES PRODUITS AGRICOLES  
ET LES ALIMENTS  
(L.R.Q., c. P-29)

LOI CONCERNANT UN JUGEMENT RENDU  
PAR LA COUR SUPRÊME DU  
CANADA LE 13 DÉCEMBRE 1979  
SUR LA LANGUE DE LA LÉGISLATION  
ET DE LA JUSTICE AU QUÉBEC  
(1979, c. 61)

#### Aliments — Modifications

CONCERNANT le Règlement modifiant le Règlement  
sur les aliments.

ATTENDU QUE le « Règlement modifiant le Règlement sur les aliments » a été adopté par l'arrêté en conseil 3428-79 du 19 décembre 1979, a été publié en français à la *Gazette officielle du Québec* du 9 janvier 1980 et a pris effet à cette date;

ATTENDU QU'en vertu de l'article 3 de la Loi concernant un jugement rendu par la Cour suprême du Canada le 13 décembre 1979 sur la langue de la législation et de la justice au Québec (1979, chapitre 61), le gouvernement peut adopter un règlement pour remplacer un règlement dont le texte n'a pas été publié en anglais et lui donner effet depuis la date qui était prévue pour le règlement qu'il remplace;

ATTENDU QU'il y a lieu d'adopter un tel règlement de remplacement reproduisant sans modification le règlement adopté par l'arrêté en conseil 3428-79 du 19 décembre 1979.

EN CONSÉQUENCE, il est ordonné sur la proposition du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation:

QUE soit adopté le règlement, dont texte ci-joint, intitulé « Règlement modifiant le Règlement sur les aliments »;

QUE le règlement précité soit publié à la *Gazette officielle du Québec*.

*Le greffier du Conseil exécutif,*  
LOUIS BERNARD.

### Règlement modifiant le Règlement sur les aliments

Loi sur les produits agricoles  
et les aliments  
(L.R.Q., c. P-29, a. 40)

Loi concernant un jugement rendu  
par la Cour suprême du Canada  
le 13 décembre 1979  
sur la langue de la législation  
et de la justice au Québec  
(1979, c. 61, a. 3)

1. Le Règlement sur les aliments adopté par l'arrêté en conseil numéro 2282-75 du 4 juin 1975, modifié par l'arrêté en conseil numéro 4185-77 du 7 décembre 1977, est modifié de nouveau de la façon suivante:

- a) par le remplacement des paragraphes *f* et *h* de l'article 1.1.1 par les suivants:
  - « f) « ministre »: le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation; »
  - h) « viandes impropres »: les viandes impropres à la consommation humaine désignées à l'article 7.1.1; » et
- b) par l'addition, après le paragraphe *h* de l'article 1.1.1, du paragraphe suivant:
  - « i) « exploitant autorisé »: l'exploitant autorisé selon l'article 6.5.2.6 à utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou vignette portant sa reproduction. ».

**2.** L'article 1.3.1.2 de ce règlement est modifié par le remplacement de l'alinéa introductif par le suivant:

« **1.3.1.2 Plans et devis.** La demande de permis d'exploitation d'un établissement doit être accompagnée des plans à l'échelle de l'établissement, de ses dépendances et du terrain où ils sont situés ainsi que du devis descriptif indiquant: ».

**3.** L'article 1.3.1.3 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **1.3.1.3 Renseignements additionnels.** Dans le cas d'une demande de permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage ou d'une demande de permis de récupération de viandes impropres, le requérant doit fournir avec sa demande la description et le nombre de camions, remorques ou conteneurs qu'il utilise ainsi que les listes prévues aux articles 7.3.11 et 7.3.12.

Dans le cas d'une demande d'un permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage visé à l'article 1.3.4.6 ou 1.3.4.8, le requérant doit fournir avec sa demande les nom et adresse de tout distributeur avec qui il fait affaire pour fins de mise en marché des viandes impropres dans des emballages portant le nom de ce distributeur.

Dans le cas d'une demande d'un permis d'exploitation d'un atelier visé à l'article 1.3.3.1 le requérant doit fournir avec sa demande une déclaration assermentée ou une déclaration solennelle prévue à la Loi sur la preuve au Canada (S.R.C. 1970, chapitre E-10) indiquant, sur la base de la moyenne hebdomadaire pour l'année précédant la date de sa demande:

- a) le volume de ses ventes totales en détail et en gros, exprimé en kilogrammes;
- b) le volume de ses ventes en gros à un détaillant;
- c) le volume de ses ventes en gros à un restaurateur;
- d) le pourcentage du volume de ses ventes en gros par rapport au volume de ses ventes totales en détail et en gros; et
- e) les données visées aux paragraphes a) à d), mais exprimées uniquement en fonction des viandes ou aliments carnés qu'il prépare, conditionne ou transforme à l'exclusion de ceux dont il fait uniquement la distribution. ».

**4.** L'article 1.3.1.4 de ce règlement est modifié par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant:

« Dans le cas d'une demande de permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage ou de récupération de viandes impropres, le requérant doit également joindre à sa demande, les attestations émises par l'autorité compétente à l'effet qu'il répond aux exigences de la législation ou de la réglementation en vigueur relatives à l'utilisation d'un moyen ou d'un système de transport ainsi qu'à l'immatriculation de véhicules. ».

**5.** L'article 1.3.1.6 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **1.3.1.6 Renouvellement de permis.** Sous réserve de l'article 12 de la loi, le ministre, sur réception de la demande de renouvellement de permis et sur paiement des droits fixés, renouvelle le permis du requérant pourvu que ce dernier ait indiqué, dans sa demande de renouvellement, tout changement intervenu relativement aux renseignements et documents fournis en application des articles 1.3.1.1, 1.3.1.2, 1.3.1.3, 1.3.1.4, 7.3.11 et 7.3.12.

L'exploitant détenant un permis visé à l'article 1.3.3.1 doit joindre à sa demande de renouvellement de permis le document prévu au troisième alinéa de l'article 1.3.1.3. ».

**6.** L'article 1.3.1.12 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **1.3.1.12 Requérant d'un permis de catégorie « viande crue ».** Conditions. La personne requérant un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « viande crue » doit exploiter, à titre de propriétaire, une visonnière, une renardière, un chenil ou un jardin zoologique; et

- a) dans le cas d'une visonnière, être propriétaire d'au moins quatre cents femelles reproductrices;
- b) dans le cas d'une renardière, être propriétaire d'au moins cent renards;
- c) dans le cas d'un chenil, être propriétaire d'au moins cinquante chiens; ou

- d) dans le cas d'un jardin zoologique, être détenteur d'un permis d'exploitation d'un jardin zoologique en vertu de la Loi sur la conservation de la faune (L.R.Q., chapitre C-61). ».

**7.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 1.3.1.12, des suivants:

**« 1.3.1.13 Requérants des permis de récupération. Conditions.** Seule une personne autre que celle requérant ou détenant un permis de récupération de catégorie « HUILE » peut requérir un permis de catégorie « CARCASSE ».

Seule une personne autre que celle requérant ou détenant un permis de récupération de catégorie « CARCASSE » peut requérir un permis de récupération de catégorie « HUILE ». ».

**1.3.1.14 Requérant d'un permis de catégorie « dépôt » ou « désossement ». Conditions.** Seule une personne autre que celle requérant ou détenant un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « dépôt » peut requérir un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « désossement ».

Seule une personne autre que celle requérant ou détenant un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « désossement » peut requérir un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « dépôt ».

**1.3.1.15 Requérant d'un permis d'atelier de préparation, de conditionnement ou de transformation. Conditions.** La personne requérant un permis de l'une des catégories visées à la sous-section 1.3.3 doit répondre aux conditions suivantes:

- a) exploiter un atelier où il détient les viandes ou aliments carnés qu'il prépare, conditionne ou transforme; et
- b) effectuer, à même les produits visés au paragraphe a, des ventes en gros représentant, sur la base d'une moyenne hebdomadaire par année, un volume correspondant à l'équivalent, en kilogrammes, d'au moins 50 pour cent des ventes totales, en détail et en gros, de ces produits. ».

**8.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 1.3.3.8, du suivant:

**« 1.3.3.9 Dispositions reliées uniquement au permis sans estampille.** Lorsque l'atelier visé à l'article 1.3.3.1 est exploité par une personne autre qu'un exploitant autorisé, les articles 1.3.3.2 à 1.3.3.8 s'appliquent sous réserve des articles 6.3.3.13, 6.3.4.5 et 6.3.5.11. ».

**9.** Les articles 1.3.4.1 à 1.3.4.5 de ce règlement sont remplacés par les suivants:

**« 1.3.4.1 Catégories de permis.** Le permis d'atelier d'équarrissage comporte huit catégories:

- a) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « fondoir »;
- b) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « relais »;
- c) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « conserverie animale »;
- d) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « dépôt »;
- e) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « désossement »;
- f) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « viande crue »;
- g) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « préparation générale »;
- h) le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « préparation spéciale ».

**1.3.4.2 Permis de catégorie « fondoir ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « fondoir », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes impropres et de les transformer en produits de farine, d'huile ou de graisse animale, ou en sous-produits industriels dans un atelier conforme à l'article 7.2.4.

**1.3.4.3 Permis de catégorie « relais ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « relais », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes impropres autres que celles visées au paragraphe A de l'article 7.1.1 ou de recevoir les viandes impropres visées à ce paragraphe A uniquement d'un récupérateur et de les conserver dans un atelier conforme à l'article 7.2.5, en vue de les expédier ou de les livrer à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant est muni d'un permis de catégorie « fondoir ».

**1.3.4.4 Permis de catégorie « conserverie animale ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « conserverie animale », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir, à partir d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « dépôt », « désossement » ou « préparation générale », d'un abattoir, d'un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes, des viandes impropres autres que des cadavres d'animaux ou des carcasses entières, en demies ou en quartiers et de les transformer en conserves de viandes pour l'alimentation animale dans un atelier conforme à l'article 7.2.6.

**1.3.4.5 Permis de catégorie « dépôt ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « dépôt », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir des viandes impropres, de dépouiller et éviscérer les cadavres d'animaux et de conserver ces viandes sous réfrigération dans un atelier conforme à l'article 7.2.7, en vue de les expédier ou de les livrer à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant est muni d'un permis autre que celui visé au présent article.

**1.3.4.6 Permis de catégorie « désossement ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « désossement », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes impropres autres que celles provenant d'un récupérateur, de dépouiller et éviscérer les cadavres d'animaux, d'en dépecer et désosser les carcasses, et de conserver ces viandes sous réfrigération dans un atelier conforme à l'article 7.2.8, en vue de les expédier ou de les livrer à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant est muni d'un permis autre que celui visé à l'article 1.3.4.5. Ce détenteur peut également les expédier ou les livrer à

une visonnière, une renardière, un chenil ou un jardin zoologique pour servir à l'alimentation des animaux qui y sont gardés.

**1.3.4.7 Permis de catégorie « viande crue ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « viande crue », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir les viandes impropres autres que celles provenant d'un récupérateur et de les préparer ou conditionner dans un atelier conforme à l'article 7.2.9 en vue de les servir, à l'état cru, à ses propres animaux.

**1.3.4.8 Permis de catégorie « préparation générale ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « préparation générale », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir, à partir d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « dépôt », « désossement » ou « préparation générale », d'un abattoir ou d'un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes, des viandes impropres autres que des cadavres d'animaux ou des carcasses entières, en demies ou en quartiers et de les préparer ou conditionner, exclusivement pour l'alimentation animale ou pour un usage industriel autre que celui relié à l'industrie de la consommation humaine, dans un atelier conforme à l'article 7.2.10, en vue de les expédier ou de les livrer, à l'état cru, à un utilisateur pour ces fins ou à un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie autre que « dépôt » ou « désossement ».

**1.3.4.9 Permis de catégorie « préparation spéciale ».** Le permis d'atelier d'équarrissage, catégorie « préparation spéciale », autorise son détenteur, sous réserve de l'article 7.4.9, à exploiter un atelier d'équarrissage aux fins de ramasser ou de recevoir, à partir d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « dépôt », « désossement » ou « préparation générale », d'un abattoir, ou d'un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes, les viandes impropres autres que les cadavres d'animaux ou les carcasses entières, en demies ou en quartiers et de les préparer ou conditionner dans un atelier conforme à l'article 7.2.11, en vue de les expédier ou de les livrer, à l'état de hachis, à une visonnière, une renardière, un chenil ou un jardin zoologique pour servir à l'alimentation des animaux qui y sont gardés. ».

**10.** La sous-section 1.3.5 de ce règlement est remplacée par la suivante:

**« Sous-section 1.3.5**

**Catégories de permis de récupération de viandes impropres à la consommation humaine**

**1.3.5.1 Catégories de permis de récupération.** Le permis de récupération de viandes impropres comporte trois catégories:

- a) le permis de récupération, catégorie « CARCASSE »;
- b) le permis de récupération, catégorie « SOUS-PRODUIT »;
- c) le permis de récupération, catégorie « HUILE ».

**1.3.5.2 Permis de catégorie « CARCASSE ».** Le permis de récupération, catégorie « CARCASSE », autorise son détenteur à récupérer uniquement les viandes impropres visées au paragraphe A de l'article 7.1.1, et à en disposer conformément à la section 7.3.

**1.3.5.3 Permis de catégorie « SOUS-PRODUIT ».** Le permis de récupération, catégorie « SOUS-PRODUIT », autorise son détenteur à récupérer uniquement les viandes impropres visées au paragraphe B de l'article 7.1.1 et à en disposer conformément à la section 7.3.

**1.3.5.4 Permis de catégorie « HUILE ».** Le permis de récupération, catégorie « HUILE »; autorise son détenteur à récupérer uniquement les viandes impropres visées au paragraphe C de l'article 7.1.1 et à en disposer conformément à la section 7.3. ».

**11.** Les articles 1.3.6.3 et 1.3.6.4 de ce règlement sont remplacés par les suivants:

**« 1.3.6.3 Droits pour les permis d'atelier d'équarrissage.** Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement du permis d'exploitation d'un atelier d'équarrissage sont fixés à:

- a) deux cents dollars, dans le cas du permis de catégorie « fondoir »;

- b) cinquante dollars, dans le cas du permis de catégorie « relais »;

- c) deux cents dollars, dans le cas du permis de catégorie « conserverie animale »;

- d) cent dollars, dans le cas du permis de catégorie « dépôt »;

- e) deux cents dollars, dans le cas du permis de catégorie « désossement »;

- f) soixante-quinze dollars, dans le cas du permis de catégorie « viande crue »;

- g) deux cents dollars, dans le cas du permis de catégorie « préparation générale »;

- h) cent dollars, dans le cas du permis de catégorie « préparation spéciale ».

**1.3.6.4 Droits exigibles pour le permis de récupération.** Les droits exigibles pour la délivrance ou le renouvellement de chaque catégorie du permis de récupération de viandes impropres sont fixés à cinquante dollars. ».

**12.** Ce règlement est modifié par l'addition, après la sous-section 1.3.6, de la suivante:

**« Sous-section 1.3.7**

**Autorisation à un exploitant d'utiliser l'estampille dans un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou dans une conserverie de viandes**

**1.3.7.1 Demande d'autorisation.** L'exploitant visé au deuxième alinéa de l'article 6.5.2.6 peut soumettre au ministre, avec sa demande de permis ou de renouvellement de permis, une demande à l'effet d'être autorisé par le ministre à utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction.

**1.3.7.2 Autorisation d'utiliser l'estampille.** Le ministre autorise l'utilisation de cette estampille ou de l'emballage, de l'étiquette ou de la vignette portant sa reproduction si l'exploitant remplit les conditions suivantes:

- a) obtient la délivrance ou le renouvellement d'un permis d'exploitation conformément aux articles 10 et 11 de la loi; et
- b) respecte les normes de construction et d'équipement prévues aux sous-sections 6.3.3 à 6.3.5 sans se restreindre uniquement au respect de celles visées aux articles 6.3.3.13, 6.3.4.5 et 6.3.5.11.

**1.3.7.3 Suspension ou annulation de l'autorisation.** Le ministre peut suspendre ou annuler l'autorisation prévue à l'article 1.3.7.2 dans le cas où l'exploitant:

- a) ne détient plus de permis d'exploitation en vigueur;
- b) ne respecte plus les normes visées au paragraphe *b* de l'article 1.3.7.2; ou
- c) contrevient à la loi ou au présent règlement.

**1.3.7.4 Droit aux représentations et avis motivé.** Le ministre doit, avant de prononcer la suspension ou l'annulation de l'autorisation prévue à l'article 1.3.7.2, donner à l'exploitant l'occasion de soumettre ses représentations. Il doit aussi notifier par écrit sa décision, en la motivant, à l'exploitant dont il suspend ou annule l'autorisation. ».

**13.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 2.1.5, du suivant:

« **2.1.6 Marché public.** Les locaux et le matériel d'un établissement de marché public, dont l'exploitant met des emplacements à la disposition de vendeurs de produits, doivent être propres et ce marché doit comprendre:

- a) un réseau d'eau potable, chaude et froide, sous pression;
- b) un réseau d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être curable et conçu sur le mode séparatif, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphonides, grilles de protection et intercepteur de solides;

- c) des locaux sanitaires comportant des lavabos, distributeurs de savon liquide, dispositifs pour essuyer ou assécher, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel;
- d) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Dans le cas où des étals de viandes ou d'aliments carnés y sont installés, l'établissement de marché public, en plus d'être assujéti aux sous-sections 6.4.1 et 6.7.1, doit également comprendre:

- a) des postes d'eau chaude et d'eau froide installés et aménagés, à chaque étal, de façon à permettre le lavage ou le nettoyage sous pression des locaux, du matériel et des emplacements, outils ou instruments de travail;
- b) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

**14.** L'article 2.2.5 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

- a) par le remplacement du paragraphe *c* du premier alinéa par le suivant:

« *c*) les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entrepouseur, les nom et adresse de l'entrepouseur ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé. »;

- b) par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant:

« Dans le cas du détenteur d'un permis prescrit au paragraphe *c* ou *d* de l'article 9 de la loi, l'inscription des nom et adresse du fournisseur peut se faire sur des factures tenant lieu de registres dans le cas des viandes impropres autres que celles visées au paragraphe *A* ou des carcasses visées au sous-paragraphe *b* du paragraphe *B* de l'article 7.1.1. ».

**15.** L'article 2.3.6 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **2.3.6 Inscriptions.** Tout véhicule affecté à la vente et à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant ou d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation, doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins huit centimètres de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant les nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.

Les inscriptions doivent être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle des faces latérales. ».

**16.** L'article 3.1.1 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« La dénomination doit être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle du récipient, de l'emballage ou de l'enveloppe qui contient le produit. ».

**17.** L'article 3.2.3 de ce règlement est modifié par le remplacement du deuxième alinéa par les suivants:

« Le récipient renfermant des conserves doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement, trace de fuites ou autre signe extérieur susceptible de correspondre à une altération du produit.

Ce récipient doit renfermer seulement la quantité maximum de produit qu'il est possible d'y introduire sans altérer l'aspect, la qualité ou la conservation du produit. ».

**18.** L'article 3.3.3 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

a) par le remplacement du sous-paragraphe *a* du paragraphe 1 du premier alinéa par le suivant:

« a) la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit; » et

b) par le remplacement du sous-paragraphe *b* du paragraphe 1 du premier alinéa par le suivant:

« b) les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballeur, fournisseur ou distributeur; ».

**19.** L'article 3.3.7 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique, à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par une loi un règlement, doit être utilisée ou se faire uniquement selon la manière et dans les conditions stipulées par cette loi ou ce règlement. ».

**20.** L'article 3.4.7 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

a) par le remplacement, à la fin du paragraphe 5, du point par un point-virgule; et

b) par l'addition, après le paragraphe 5, du suivant:

« 6) d'un thermomètre et d'un thermostat dans le compartiment froid et dans le compartiment chaud. »

**21.** Ce règlement est modifié par le remplacement de l'article 3.4.10 par le suivant:

« **3.4.10 Aliments carnés.** Tout aliment carné détenu ou conservé dans une cantine mobile ou fourni par un distributeur automatique doit avoir été préparé et emballé dans un atelier exploité conformément au présent règlement et servant exclusivement à ces fins. ».

**22.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 3.4.10, du suivant:

« **3.4.11 Inscriptions.** Le véhicule servant de cantine mobile ou ambulante doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins huit centimètres de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant les nom et municipalité de la place d'affaires du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.

Les inscriptions doivent être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle des faces latérales. ».

**23.** L'article 5.4.3 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

a) par le remplacement de l'alinéa introductif par le suivant:

« **5.4.3 Marques.** Sous réserve de la section 3.3, le carton, la demi-caisse et la caisse d'oeufs doivent porter en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins six millimètres de hauteur les inscriptions suivantes: »;

b) par le remplacement du paragraphe *b* par le suivant:

« *b*) dans le cas de la demi-caisse ou de la caisse, les nom et adresse de l'exploitant du poste licencié où les oeufs ont été classifiés et emballés ou emballés seulement et, dans le cas du carton, uniquement le numéro de la licence du poste; »;

c) par le remplacement du paragraphe *d* par le suivant:

« *d*) le lieu d'origine des oeufs et, dans le cas des oeufs provenant du Québec, le mot « Québec » est exclusivement réservé aux oeufs produits, classifiés et emballés au Québec. »; et

d) par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Chacune des inscriptions doivent être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle de la surface où elles apparaissent. ».

**24.** L'article 6.1.1 de ce règlement est modifié par le remplacement des paragraphes *a* et *c* par les suivants:

« *a*) « conserves de viandes »: viandes ou aliments carnés conditionnés pour détruire tout micro-organisme toxigène;

*c*) « conserverie de viande »: atelier où l'on prépare exclusivement, pour fins de vente en gros, des conserves de viandes destinées à la consommation humaine. ».

**25.** L'article 6.2.1 de ce règlement est modifié par le remplacement du deuxième alinéa par les suivants:

« Toutefois, la section 6.3 ne s'applique qu'à un abattoir dont l'exploitant est tenu de détenir 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. ».

**26.** L'article 6.3.1.2. de ce règlement est modifié par le remplacement du paragraphe 1 du premier alinéa par le suivant:

« 1) un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les autres locaux que les locaux de travail. ».

**27.** L'article 6.3.1.4 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Tous les animaux qui entrent dans le local de réception ou dans l'enclos doivent être dirigés vers le local d'abattage et seuls des animaux destinés à l'abattage doivent y être gardés. ».

**28.** L'article 6.3.1.5 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

- a) par l'abrogation du paragraphe *c*;
- b) par le remplacement du paragraphe *d* par le suivant:
  - « *d*) une ventilation de façon à éliminer les odeurs de ce local et à les empêcher d'atteindre le local d'abattage; »; et
- c) par la renumérotation des paragraphes *d*, *e*, *f* et *g* qui deviennent respectivement les paragraphes *c*, *d*, *e* et *f*.

**29.** L'article 6.3.1.7 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

- a) par le remplacement du paragraphe *d* par le suivant:
  - « *d*) un cabinet de lavage sous pression pour les têtes de boeuf et de cheval; », et
- b) par le remplacement du paragraphe *j* par le suivant:
  - « *j*) dans les aires de saignée et d'éviscération, deux éviers à pédales, deux stérilisateurs à couteaux et un stérilisateur à scie ou un appareil à l'eau chaude sous pression pour laver les scies; ».

**30.** L'article 6.3.1.10 de ce règlement est modifié par le remplacement du paragraphe *a* par le suivant:

- « *a*) sous réserve du paragraphe *a* de l'article 6.3.3.13, les locaux prescrits aux paragraphes *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f*, *g* et *h* de l'article 6.3.3.2 pour les opérations autorisées par le permis de « charcuterie générale » prévu à l'article 1.3.3.2; ou ».

**31.** L'article 6.3.1.11 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.3.1.11 Communication prohibée et estampille.** Les dispositions de l'article 6.7.1.2 relatives à la communication prohibée et celles de la sous-section 6.5.2 concernant la surveillance des opérations et l'usage de l'estampille s'appliquent à l'exploitant visé à l'article 6.3.1.10 qui est également un exploitant autorisé pour les fins de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros. ».

**32.** L'article 6.3.2.4 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

- a) par le remplacement du paragraphe *p* du premier alinéa par le suivant:
  - « *p*) un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail. »; et

b) par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« L'abattoir doit aussi comporter un tuyau de drainage d'un diamètre minimum de dix centimètres muni d'un orifice avec grille d'au moins neuf décimètres carrés pour l'évacuation des eaux de lavage. ».

**33.** L'article 6.3.2.6 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Ce local doit également comprendre un évier à pédale, un stérilisateur à couteaux et un distributeur de savon et de papier. ».

**34.** L'article 6.3.3.2 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

a) par le remplacement du paragraphe *a* du premier alinéa par le suivant:

« **a)** un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement; »;

b) par le remplacement du paragraphe *h* du premier alinéa par le suivant:

« **h)** un local ou compartiment pour l'entreposage des épices, ingrédients et autres additifs ou agents de conservation; »; et

c) par le remplacement du paragraphe *h* du premier alinéa par le suivant:

« **p)** un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail. ».

**35.** L'article 6.3.3.3 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

a) par le remplacement du paragraphe *a* par le suivant:

« **a)** un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement; »; et

b) par le remplacement du paragraphe *k* par le suivant:

« **k)** un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail. ».

**36.** L'article 6.3.3.4 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.3.3.4 Préparation de pizzas — locaux.** L'atelier de charcuterie où l'on prépare, à l'exclusion de tout autre aliment carné, des pizzas à base de viandes, pour fins de vente en gros, doit comprendre:

a) un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement;

b) un local pour la préparation des pizzas;

c) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C et, le cas échéant une chambre de congélation à une température d'au plus -18° C pour la conservation des produits congelés;

d) un local ou compartiment sous clé pour l'entreposage du matériel d'emballage et des étiquettes portant la reproduction de l'estampille;

e) un local ou compartiment d'entreposage du matériel d'emballage ne portant pas la reproduction de l'estampille;

f) un local ou compartiment pour l'entreposage des matières premières non périssables;

g) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximum de 7° C pour la conservation des os et résidus de viandes ou aliments carnés comestibles qui ne sont pas destinés à la consommation humaine;

- h) des locaux sanitaires comprenant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- i) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de l'atelier;
- j) un local des machines séparé des autres locaux et comprenant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- k) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;
- l) un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail. ».

**37.** L'article 6.3.3.6 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.3.3.6 Température.** Dans les locaux prévus aux paragraphes *b*, *c* et *e* de l'article 6.3.3.2, au paragraphe *b* de l'article 6.3.3.3 et au paragraphe *b* de l'article 6.3.3.4, la température doit être d'au plus 10° C. ».

**38.** L'article 6.3.3.7 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

- a) par le remplacement, à la fin du paragraphe *f*, du point par un point-virgule;
- b) par l'addition, après le paragraphe *f*, du suivant:
  - « *g*) il doit avoir un tuyau de drainage d'un diamètre minimum de dix centimètres muni d'un orifice avec grille d'au moins neuf décimètres carrés pour l'évacuation des eaux de lavage. ».

**39.** L'article 6.3.3.9 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin de l'alinéa suivant:

« Les fumoirs doivent également être munis de thermographes. ».

**40.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 6.3.3.12, du suivant:

« **6.3.3.13 Disposition reliées uniquement au permis sans estampille.** Dans la présente sous-section, lorsque l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros est exploité par une personne autre qu'un exploitant autorisé, seules s'appliquent les dispositions suivantes:

- a) dans le cas du permis de « charcuterie générale » ou de « préparation de viandes chevalines » les paragraphes *a*, *b*, *c*, *d*, *g*, *h*, *i*, *k* et *o* du premier alinéa de l'article 6.3.3.2. Un seul local peut servir à faire les opérations visées aux paragraphes *b* et *c* à condition qu'elles soient faites dans des aires distinctes;
- b) dans le cas du permis de « découpe et viande hachée », les paragraphes *a*, *b*, *c*, *d*, *f* et *i* de l'article 6.3.3.3;
- c) dans le cas du permis de « préparation de pizzas », les paragraphes *a*, *b*, *c*, *e*, *f*, *g* et *k* de l'article 6.3.3.4;
- d) dans le cas du permis de « préparation de viande de lièvres », les paragraphes *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *f* et *g* du premier alinéa et le deuxième alinéa de l'article 6.3.3.5. Un seul local peut servir à faire les opérations visées aux paragraphes *b* et *c* et il en est de même pour les opérations visées aux paragraphes *a* et *e* à condition qu'elles soient faites dans des aires distinctes et seuls les paragraphes *k* et *o* de l'article 6.3.3.2 s'appliquent;
- e) les articles 6.3.3.6, 6.3.3.7 paragraphe *g* et 6.3.3.9;

f) l'atelier peut être exploité sans marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement. ».

**41.** L'article 6.3.4.2 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

a) par le remplacement du paragraphe *a* de la façon suivante:

« **a)** un local pour la réception, la préparation des commandes et l'expédition avec marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement; »;

b) par le remplacement du paragraphe *h* par le suivant:

« **h)** un local ou compartiment pour l'entreposage des épices, ingrédients et autres additifs ou agents de conservation; »;

c) par le remplacement du paragraphe *m* par le suivant:

« **m)** un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés avec en plus une salle de toilette y attenante, réservé exclusivement à l'inspecteur, s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel. Ce local doit ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail. »; et

d) par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« La conserverie de viandes doit aussi comporter un tuyau de drainage d'un diamètre minimum de dix centimètres muni d'un orifice avec grille d'au moins neuf décimètres carrés pour l'évacuation des eaux de lavage. ».

**42.** L'article 6.3.4.3 de ce règlement est modifié par le remplacement du paragraphe *g* par le suivant:

« **g)** une étuve avec thermographe pour l'incubation des conserves à une température de 37° C; ».

**43.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 6.3.4.4, du suivant:

« **6.3.4.5 Dispositions reliées uniquement au permis sans estampille.** Dans la présente sous-section, lorsque la conserverie de viandes est exploitée par une personne autre qu'un exploitant autorisé, seules s'appliquent les dispositions suivantes:

a) les paragraphes *a*, *b*, *c*, *d*, *e*, *g*, *h* et *l* du premier alinéa et le deuxième alinéa de l'article 6.3.4.2. Un seul local peut servir à faire les opérations visées aux paragraphes *c* et *d* à condition qu'elles soient faites dans des aires distinctes;

b) l'article 6.3.4.3, sauf les paragraphes *e* et *f*;

c) dans le cas de la conserverie de viandes de lièvre, le paragraphe *d* de l'article 6.3.3.13 avec une aire de stérilisation distincte à l'intérieur du local prévu pour la préparation du produit ainsi que le paragraphe *b* du présent article;

d) la conserverie peut être exploitée sans marquise ou quai recouvert pour le chargement et le déchargement. ».

**44.** L'article 6.3.5.1 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

a) par le remplacement de l'alinéa introductif par le suivant:

« **6.3.5.1 Planchers, murs et plafonds.** Les locaux de l'abattoir, de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou de la conserverie de viandes exploité par un exploitant autorisé, doivent répondre aux conditions suivantes; »;

b) par le remplacement, à la fin du paragraphe *d* du premier alinéa, du point par un point-virgule;

c) par l'addition, après le paragraphe *d* du premier alinéa, du suivant:

« **e)** les portes et chambranles attenants aux locaux prévus au paragraphe *b* doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse, imputrescible et non corrosif et les joints doivent en être soudés. »; et

d) par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant:

« Dans les ateliers de charcuterie pour fins de vente en gros ou les conserveries de viandes exploités par une personne autre qu'un exploitant autorisé le plancher doit être exempt de fissures et constitué en matériau résistant aux chocs, imperméable et lavable. Le recouvrement des murs et plafonds doit être également lavable. ».

**45.** L'article 6.3.5.6 de ce règlement est modifié par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant:

« Ce réseau d'évacuation doit être curable, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphonides, grilles de protection et intercepteur de solides. ».

**46.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 6.3.5.10, du suivant:

« **6.3.5.11 Dispositions reliées uniquement au permis sans estampille.** Dans la présente sous-section, lorsque l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou la conserverie de viandes est exploité par une personne autre qu'un exploitant autorisé, seules s'appliquent les dispositions suivantes:

- a) le deuxième alinéa de l'article 6.3.5.1;
- b) les premier et troisième alinéas de l'article 6.3.5.2;
- c) le premier alinéa de l'article 6.3.5.4;
- d) l'article 6.3.5.5;
- e) l'article 6.3.5.9. ».

**47.** L'article 6.4.1.9 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.4.1.9 Détersifs, désinfectants, autres produits.** Les détersifs, les désinfectants et les moyens de lutte contre les animaux nuisibles doivent être conformes aux exigences prescrites sous le régime de la Loi sur les produits antiparasitaires (S.R.C. 1970, chapitre P-10) ou de la Loi des aliments et drogues (S.R.C. 1970, chapitre F-27). ».

**48.** L'article 6.4.1.12 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.4.1.12 Examens médicaux.** L'employé atteint ou suspect d'une maladie infectieuse doit se soumettre aux examens cliniques et diagnostiques ainsi qu'aux mesures de prophylaxie déterminées par le chef du département de santé communautaire. ».

**49.** L'article 6.4.1.13 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

- a) par le remplacement, à la fin du paragraphe c, du point par un point-virgule;
- b) par l'addition après le paragraphe c, du suivant:  
« d) d'ajouter de la viande de porc à du boeuf ou du veau haché. ».

**50.** Ce règlement est modifié par le remplacement de l'article 6.4.1.14 par le suivant:

« **6.4.1.14 Antimicrobiens.** Les viandes et aliments carnés destinés à la consommation humaine doivent être exempts de toute trace d'antibiotiques.

Les viandes de boeuf ou de porc, qui sont destinées à la consommation humaine, doivent, à l'état cru, être exemptes de résidus de sulfamides désignés à l'annexe 6.4.B et excédant la quantité maximale prévue à cette annexe. ».

**51.** L'article 6.4.1.16 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.4.1.16 Dispositions des déchets.** Les viandes impropres, 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 brûlé ou détruit par un procédé chimique ou livré ou expédié à un atelier d'équarrissage ou encore récupéré par un récupérateur dans les soixante heures qui suivent son remplissage.

Le récipient doit être nettoyé dès qu'il est vidé.

Ce récipient doit porter l'inscription « viandes non comestibles » en caractères de deux centimètres de hauteur comportant des lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle du récipient. ».

**52.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 6.4.1.18, des suivants:

« **6.4.1.19 Conserves de viandes.** Les conserves de viandes doivent être exemptes de tout micro-organisme toxigène ou de toute toxine.

**6.4.1.20 Viande hachée.** La viande hachée doit être exempte de toute trace d'additifs.

Le boeuf ou le veau haché doit être exempt de viande de porc. ».

**53.** L'article 6.4.2.9 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.4.2.9 Viandes impropres. Abattoir. Disposition, coloration et dénaturant.** Les viandes impropres doivent, à moins d'être incinérées, détruites par un procédé chimique 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.

Avant d'être livrées ou expédiées à un atelier d'équarrissage ou récupérées par un récupérateur ces viandes doivent être complètement colorées par l'application d'un dénaturant sauf dans le cas des viandes impropres visées au sous-paragraphe *b* du paragraphe *B* de l'article 7.1.1 lesquelles doivent être entièrement dénaturées par l'application de mazout numéro 2 ou d'huile à chauffage avant d'être livrées ou expédiées à un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « fondoir » ou « relais » ou récupérées par un récupérateur détenant un permis de récupération de catégorie « SOUS-PRODUIT ». ».

**54.** Ce règlement est modifié par le remplacement de l'article 6.4.4.6 par le suivant:

« **6.4.4.6 Stérilisation.** Les viandes ou aliments carnés mis en conserve doivent être stérilisés de façon à les rendre exempts de tout micro-organisme toxigène.

Le traitement de stérilisation doit être enregistré sur thermogramme. ».

**55.** L'article 6.4.4.7 de ce règlement est modifié par le remplacement du premier alinéa par le suivant:

« **6.4.4.7 Échantillon mis à l'étuve.** Un échantillon équivalent à un pour cent des boîtes de conserves de viandes d'un même lot ou à trois boîtes par panier d'autoclave, selon la moindre de ces deux quantités, est mis à l'étuve à une température de 37° C pendant au moins dix jours consécutifs. ».

**56.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 6.4.4.10 du suivant:

« **6.4.4.11 Conserves de viandes. Gros ou détail.** La présente sous-section et l'article 6.3.4.3 s'appliquent également à une conserverie de viandes dont l'exploitant fait de la vente en gros ou de la vente en détail de même qu'à un atelier de charcuterie où se préparent des conserves de viandes. ».

**57.** Les articles 6.5.1.1 à 6.5.1.3 de ce règlement sont remplacés par les suivants:

« **6.5.1.1 Modèle et numéro de l'estampille.** Sous réserve de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C. 1970, chapitre M-7), seule l'estampille conforme au modèle prévu à l'annexe 6.5.A peut être fabriquée, reproduite ou apposée sur une viande ou un aliment carné, son emballage, son étiquette ou sa vignette.

Cette estampille doit alors porter dans un rectangle transversal à la fleur de lys le numéro d'identification assigné par le ministre à l'exploitant autorisé, en vertu de l'article 6.5.2.6, à utiliser l'estampille ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction.

**6.5.1.2 Prohibitions.** Nul ne peut fabriquer ou faire fabriquer, reproduire ou faire reproduire, détenir ou utiliser l'estampille visée à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction, sauf dans les cas prévus au règlement.

Il est prohibé:

- a) de reproduire ou de faire reproduire l'estampille sur un emballage destiné principalement à la vente en gros de viandes ou aliments carnés ou sur l'étiquette apposée ou devant être apposée sur tel emballage;

- b) de détenir ou d'utiliser un emballage destiné principalement à la vente en gros de viandes ou aliments carnés et portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette la reproduisant;
- c) de reproduire ou de faire reproduire l'estampille sur une vignette autre que celle visée à l'article 6.5.2.12.

Nul ne peut fabriquer ou faire fabriquer, reproduire ou faire reproduire, détenir ou utiliser une estampille autre que celle visée à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction.

**6.5.1.3 Fabrication de l'estampille à timbre et des vignettes.** Dans le cas où l'exploitant d'un abattoir, d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une conserverie de viandes obtient un permis et est autorisé, par l'article 6.5.2.6, à utiliser l'estampille ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction, le ministre lui fait fabriquer une estampille à timbre ainsi que des vignettes reproduisant exclusivement l'estampille. ».

**58.** L'article 6.5.1.5 de ce règlement est modifié par le remplacement du paragraphe e par le suivant:

« e) le client du reproducteur de l'estampille doit être un exploitant autorisé. ».

**59.** L'article 6.5.1.12 de ce règlement est modifié par le remplacement du premier alinéa par le suivant:

« **6.5.1.12** L'exploitant autorisé qui cesse définitivement ses opérations doit détruire ou faire détruire ses emballages ou étiquettes inutilisées portant la reproduction de l'estampille et qui sont en sa possession ou en celle du reproducteur de l'estampille. ».

**60.** L'article 6.5.1.15 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.5.1.15** Nul ne peut détenir ou utiliser les emballages, étiquettes ou vignettes inutilisés portant la reproduction de l'estampille, ni les estampilles matrices de l'exploitant visé à l'article 6.5.1.12. ».

**61.** Les articles 6.5.2.6 et 6.5.2.7 de ce règlement sont remplacés par les suivants:

« **6.5.2.6 Utilisation de l'estampille.** Seul l'exploitant d'un abattoir exploité sous permis conformément à la loi et au présent règlement, à l'exception de l'exploitant d'un abattoir de pintade, faisan ou perdrix, doit utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou une vignette portant sa reproduction et est autorisé de plein droit à ce faire.

Cependant le ministre peut, conformément à la sous-section 1.3.7, autoriser l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou d'une conserverie de viandes exploités sous permis conformément à la loi et au présent règlement à utiliser l'estampille prévue à l'article 6.5.1.1 ou un emballage, une étiquette ou vignette portant sa reproduction.

Cette estampille, l'emballage, l'étiquette ou la vignette portant sa reproduction, doivent alors être utilisés sous contrôle constant de l'inspecteur et aux conditions prévues ci-après qui s'appliquent à l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou à la conserverie de viandes uniquement dans le cas où leur exploitant est autorisé conformément au deuxième alinéa.

**6.5.2.7 Port obligatoire de l'estampille.** À leur sortie de l'abattoir, de l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou de la conserverie de viandes, la viande ou partie d'un animal, à l'état naturel ou transformé, les aliments carnés ou les conserves de viandes destinés à la consommation humaine doivent porter l'estampille ou être dans un emballage portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille.

Cette règle ne s'applique pas aux emballages qui contiennent d'autres emballages de viandes ou aliments carnés portant déjà la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille. ».

**62.** Les articles 6.5.2.9 et 6.5.2.10 de ce règlement sont remplacés par les suivants:

« **6.5.2.9 Aliments carnés et emballages estampillés.** Seuls, peuvent porter l'estampille ou être dans un emballage portant.

- a) la reproduction de l'estampille, ou
- b) une étiquette ou vignette reproduisant l'estampille, les aliments carnés ou conserves de viandes préparés ou fabriqués à partir de viandes ou produits de viandes sains, propres à la consommation humaine et en parfait état lors de l'estampillage ou de l'apposition de l'étiquette ou de la vignette ou de l'emballage des aliments carnés ou conserves de viandes et lors de leur sortie de l'abattoir, l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros ou la conserverie de viandes.

**6.5.2.10 Emballages non estampillés.** L'emballage qui contient d'autres emballages estampillés de viandes ou aliments carnés ne peut porter la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette la reproduisant. ».

**63.** Les articles 6.5.2.12 à 6.5.2.15 de ce règlement sont remplacés par les suivants:

« **6.5.2.12 Vignette.** La vignette visée à l'article 6.5.1.3 est apposée, en présence de l'inspecteur, uniquement sur un emballage

- a) contenant des viandes ou aliments carnés non déjà emballés; et
- b) ne portant pas déjà la reproduction de l'estampille ou une étiquette la reproduisant.

Cette vignette doit être apposée sur l'emballage de façon à ce qu'elle se brise en ouvrant l'emballage.

**6.5.2.13 Emballage neuf.** Tout emballage de viandes ou d'aliments carnés portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette la reproduisant doit être neuf et être utilisé une seule fois.

**6.5.2.14 Garde de l'inspecteur.** L'estampille à timbre ainsi que les emballages, étiquettes ou vignettes portant la reproduction de l'estampille doivent demeurer constamment sous la garde de l'inspecteur lors de leur utilisation.

**6.5.2.15 Entreposage des produits estampillés.** L'exploitant autorisé peut faire entreposer, en dehors de son établissement, dans un entrepôt dont l'exploitant est enregistré auprès du ministre, les produits visés à l'article 6.5.2.7 uniquement s'ils sont dûment emballés, étiquetés et marqués conformément au présent règlement. ».

**64.** L'article 6.5.2.18 de ce Règlement est modifié par le remplacement du premier alinéa par le suivant:

« **6.5.2.18 Approbation des contenants.** L'exploitant autorisé doit soumettre à l'approbation du ministre trois fac-similés des récipients, emballages, enveloppes et inscriptions reproduisant l'estampille avant leur utilisation. ».

**65.** Les articles 6.5.2.24 à 6.5.2.29 de ce Règlement sont remplacés par les suivants:

« **6.5.2.24 Provenance de viandes ou d'aliments carnés estampillés.** Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par le détenteur d'un permis qui exploite un établissement visé au paragraphe *a* ou *b* de l'article 9 de la Loi doivent provenir exclusivement:

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* de l'article 9 de la loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, chapitre M-7); et
- b) 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 enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, chapitre M-7).

Cette règle de provenance ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé et seul le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan ou de perdrix.

**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 ou de perdrix ou du lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Pour les fins du présent article, seule la légende d'inspection prévue et apposée conformément au décret C.P. 1979-2123 du 9 août 1979 (DORS 79-579, Gazette du Canada Partie II, vol 113, no 16, 22/08/79, p. 2911) a la même valeur que l'estampille.

**6.5.2.26** Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement:

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* de l'article 9 de la loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, chapitre M-7); et
- b) 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 enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, chapitre M-7).

Cette règle de provenance ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé et seul le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan ou de perdrix.

Le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou les aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir d'un autre détaillant, ni de la personne visée à l'article 6.5.2.30.

**6.5.2.27** Il est prohibé à un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur de détenir ou d'utiliser, pour quelque destination que ce soit, des viandes ou aliments carnés à moins que, lors de leur entrée à son établissement, ils 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.

L'interdiction prévue au premier alinéa s'applique également à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa, mais uniquement quant au port de l'estampille sur les carcasses en demies ou les quartiers de viandes en provenance d'un abattoir.

Cette interdiction ne s'applique pas aux viandes de pintade, de faisan ou de perdrix, ni au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Pour les fins du présent article, seule la légende d'inspection prévue et apposée conformément au décret C.P. 1979-2123 du 9 août 1979 (DORS 79-579, Gazette du Canada Partie II, vol. 113, no 16, 22/08/79, p. 2211) a la même valeur que l'estampille.

**6.5.2.28** Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur doivent provenir exclusivement:

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* de l'article 9 de la loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, chapitre M-7); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes *a* et *b* de l'article 6.5.2.26.

Toutefois, dans le cas du paragraphe *b*, les viandes ou aliments carnés ne peuvent provenir d'un autre restaurateur, ni de la personne visée à l'article 6.5.2.30.

**6.5.2.29** Il est prohibé à un restaurateur de détenir ou d'utiliser des viandes ou aliments carnés à moins qu'ils ne proviennent exclusivement:

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* de l'article 9 de la loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, chapitre M-7); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes *a* et *b* de l'article 6.5.2.26.

**6.5.2.30** La personne visée au troisième alinéa de l'article 9 de la loi doit faire uniquement de la vente en détail de viandes ou aliments carnés provenant exclusivement des animaux abattus dans son abattoir.

Les règles de provenance et les interdictions prévues au troisième alinéa de l'article 6.5.2.26 et au deuxième alinéa de l'article 6.5.2.27 ne s'appliquent pas aux viandes et aliments carnés vendus et livrés dans l'atelier de préparation pour fins de vente en détail de cette personne.

Cependant ces règles s'appliquent dans les cas où cette personne exerce un commerce spécial prévu à l'article 6.7.1.12 ou détient ou utilise, pour fins de vente en détail et livraison à son atelier, des viandes ou aliments carnés ne provenant pas exclusivement des animaux abattus dans son abattoir.

**6.5.2.31 Publicité et réclame des viandes ou aliments carnés.** Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame servant à promouvoir le commerce des viandes ou aliments carnés doit se faire, sauf pour l'exposition de ces produits ou de leurs emballages estampillés conformément à une loi ou à un règlement, sans aucune référence à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique, à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par cette loi ou ce règlement.

Toutefois seul l'exploitant autorisé ou l'exploitant d'un abattoir ou d'un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (S.R.C., 1970, chapitre M-7) peut, dans la publicité ou la réclame servant à promouvoir le commerce de ses viandes ou aliments carnés, inclure une indication à l'effet que son établissement est sous inspection permanente et qu'il est autorisé à utiliser l'estampille visée à l'article 6.5.1.1 ou la légende d'inspection visée au troisième alinéa de l'article 6.5.2.25. Cependant cette indication doit se faire sans aucune référence à une garantie de salubrité ou à un effet sanitaire reliés à cette inspection, estampille ou légende. ».

**66.** L'article 6.7.1.1 de ce règlement est modifié par le remplacement du deuxième alinéa par le suivant:

« Ces dispositions et celles de la présente sous-section s'appliquent également aux établissements où sont servis des viandes ou aliments carnés moyennant rémunération et, sous réserve des sous-sections 6.3.3, 6.3.5 et 6.4.4, aux ateliers de charcuterie pour fins de vente en gros ou aux conserveries de viandes exploités sous permis et dont l'exploitant fait aussi de la vente en détail. ».

**67.** L'article 6.7.1.2 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, des alinéas suivants:

« Les deuxième et troisième alinéas s'appliquent uniquement à l'atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui est exploité sous permis par un exploitant autorisé.

Dans le cas d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros exploité sous permis par une personne autre qu'un exploitant autorisé et qui fait aussi de la vente en détail, le local de préparation et de mise en vente en détail, qui est accessible au public, doit être distinct du local de traitement, de préparation ou de transformation des viandes ou aliments carnés destinés à la vente en gros. ».

**68.** L'article 6.7.1.9 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Le comptoir vitré réfrigéré doit être aménagé de façon à ce que les pièces de viandes soient à l'abri des manipulations du public. ».

**69.** L'article 6.7.1.10 de ce règlement est modifié par l'addition, à la fin, de l'alinéa suivant:

« Les planchers de ces locaux et des locaux de conservation doivent être exempts de poussières, de bran de scie ou de toute autre matière sèche. ».

**70.** L'article 6.7.1.11 de ce règlement est modifié par le remplacement du paragraphe *d* par les suivants:

« **d)** les saucissons secs et les préparations de viandes séchées peuvent être suspendus à des crochets inoxydables;

**e)** les viandes, aliments carnés et autres produits non emballés doivent être à l'abri des manipulations du public. ».

**71.** L'article 6.7.1.12 de ce règlement est modifié de la façon suivante:

**a)** par le remplacement de l'alinéa introductif par le suivant:

« **6.7.1.12 Commerce spécial.** Les personnes qui exercent le commerce spécial des viandes ou aliments carnés sur la voie publique ou de porte en porte doivent se conformer aux conditions suivantes: »;

et

**b)** par le remplacement du paragraphe *b* par le suivant:

« **b)** ce commerce spécial doit s'exercer au moyen, soit d'une échoppe fermée, étanche, en matériau lisse et lavable, soit d'un véhicule réservé uniquement au transport des viandes ou aliments carnés et qui répond aux exigences de la section 6.8; ».

**72.** L'article 6.7.1.14 de ce règlement est remplacé par le suivant:

« **6.7.1.14 Hache-viande.** Les appareils utilisés à la préparation de la viande hachée sont démontés et nettoyés après chaque jour d'utilisation.

Le hachage des viandes doit se faire uniquement dans la chambre froide. ».

**73.** Ce règlement est modifié par l'addition, après l'article 6.7.1.15, du suivant:

« **6.7.1.16 Décongélation.** Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent,

**a)** être décongelés à une température ambiante d'au plus 10° C;

**b)** être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et

**c)** porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés. ».

**74.** Ce règlement est modifié par le remplacement du chapitre 7 par le suivant:

## « Chapitre 7

### VIANDES IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

#### Section 7.1

#### DISPOSITIONS GÉNÉRALES

**7.1.1 Viandes impropres à la consommation humaine.** Pour les fins de la loi et du présent règlement, l'expression « viandes impropres à la consommation humaine » désigne les produits suivants:

##### A — Carcasse:

La carcasse ou toute partie d'un animal mort de causes naturelles ou des suites d'un accident ou qui, à l'exception d'un animal tué à la chasse selon les prescriptions de la Loi sur la conservation de la faune (L.R.Q., chapitre C-61), n'a pas été abattu conformément aux dispositions du chapitre 6; ou

**B — Sous-produits:**

- a) toute partie d'un animal ou d'un aliment carné qui:
- 1) n'est pas destinée à la consommation humaine; ou
  - 2) se trouve ou a séjourné dans un atelier d'équarrissage ou dans un entrepôt visé à l'article 7.5.2; ou
  - 3) est ou a été placée dans les mêmes locaux ou véhicules que des produits ou des matières pouvant l'altérer ou la contaminer, dans un local ou un compartiment à déchets ou dans un récipient visé à l'article 6.4.1.16 ou à la section 7.3;
- ou
- b) la carcasse ou toute partie de viandes ou abats provenant d'un animal atteint des maladies prévues au Tableau 6.6.A; ou
- c) les déchets d'abattoir comprenant les os, le gras, les viscères, les intestins, les panses, les poumons, les pis, les têtes ou les pattes provenant en tout ou en partie des matières visées au paragraphe A et au sous-paragraphe a du présent paragraphe; ou
- d) les déchets des opérations de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes comprenant le suif, le gras de lard ou les os provenant en tout ou en partie des matières visées au paragraphe A et au sous-paragraphe a du présent paragraphe; ou

**C — Huile:**

L'huile ou la graisse provenant en tout ou en partie des matières visées au sous-paragraphe d du paragraphe B.

**7.1.2 Atelier d'équarrissage.** Pour les fins de la loi et du présent règlement, l'expression « atelier d'équarrissage d'animaux » ou « atelier d'équarrissage » désigne tout établissement et ses dépendances où l'on dépouille ou éviscère un animal mort visé au paragraphe A de l'article 7.1.1 ou celui où l'on dépèce, désosse, prépare, transforme, traite, reçoit ou conditionne des viandes impropres.

**7.1.3 Dénaturant.** Le terme « dénaturant » désigne un agent marquant consistant en une solution aqueuse contenant un volume d'au moins 75 pour cent de charbon de bois en particules moulues à une grosseur maximum de 1 millimètre.

**7.1.4 Récupérateur.** Le terme « récupérateur » désigne toute personne qui récupère du possesseur d'origine et détient en vue de la vente à l'état cru des viandes impropres sans être munie d'un permis d'atelier d'équarrissage tout en étant assujettie au paragraphe d de l'article 9 de la loi.

**7.1.5 Désignation de l'atelier d'équarrissage.** L'atelier d'équarrissage doit être désigné par une affiche fixée sur la façade de l'atelier et portant, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins dix centimètres de hauteur, l'inscription « atelier de viandes non comestibles », ou, dans le cas de l'atelier où sont conditionnées exclusivement des viandes impropres visées au paragraphe C de l'article 7.1.1, l'inscription « atelier d'huile non comestible ».

Cette inscription peut être également accompagnée de l'expression « fondoir » dans le cas d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « fondoir ».

L'inscription doit être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniforme. La couleur des lettres doit être différente de celle de l'affiche.

**7.1.6 Animal admis à l'atelier d'équarrissage.** L'animal admis, reçu ou détenu dans un atelier d'équarrissage, dans ses dépendances ou sur le terrain occupé par cet atelier, pour fins de transformation en viandes impropres, doit être mort et il est prohibé à l'exploitant d'y abattre un animal.

**7.1.7 Exclusivité des opérations.** Toute opération de dépouillement ou d'éviscération d'un animal visé au paragraphe A de l'article 7.1.1 ou toute opération de dépeçage, désossement, préparation, transformation, traitement, réception ou conditionnement de viandes impropres doit se faire uniquement dans un atelier d'équarrissage conformément au présent règlement à l'exclusion de tout abattoir, atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes destinées à la consommation humaine où l'exploitant doit s'abstenir de faire ou empêcher l'exécution de ce genre d'opération.

Toutefois, l'agriculteur peut dépouiller un animal mort provenant de son troupeau pour en récupérer la peau à des fins industrielles, avant d'en disposer conformément à l'article 7.3.1.

**7.1.8 Détention de viandes impropres dans un atelier de viandes propres.** Sous réserve des articles 6.4.1.16, 6.4.2.9 et 6.4.4.10, les viandes impropres, détenues par l'exploitant d'un abattoir ou d'une conserverie de viandes ou par le fabricant, le préparateur, le conditionneur, le vendeur ou l'entreposeur d'aliments, doivent être placées uniquement dans un récipient ou dans une chambre froide ou autre local ou compartiment servant à une fin autre qu'à la détention ou à l'entreposage des viandes ou aliments carnés destinés à la consommation humaine.

La personne visée au premier alinéa doit détenir ces viandes impropres exclusivement en vue de leur élimination ou de leur récupération par un exploitant d'atelier d'équarrissage ou un récupérateur sans les vendre ou les préparer, traiter ou autrement conditionner en vue de la vente à une personne autre que cet exploitant ou ce récupérateur.

**7.1.9 Destination des viandes impropres.** Les viandes impropres doivent être détenues ou utilisées exclusivement pour l'alimentation animale, pour une utilisation autre que la consommation humaine ou pour un usage industriel autre que celui relié à l'industrie de la consommation humaine.

## Section 7.2

### NORMES DE CONSTRUCTION, D'ÉQUIPEMENT ET D'AMÉNAGEMENT DES ATELIERS D'ÉQUARRISSAGE

**7.2.1 Site.** L'emplacement d'un atelier d'équarrissage construit après le 15 juillet 1975 doit être situé à plus de six cents mètres d'un abattoir, d'une conserverie de viandes ou d'un atelier de charcuterie.

L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « viande crue » par un propriétaire d'une visionnière, d'une renardière, d'un chenil ou d'un jardin zoologique doit être implanté sur le terrain même de la visionnière, de la renardière, du chenil ou du jardin zoologique ou un terrain adjacent.

**7.2.2 Étendue du terrain.** Le terrain occupé par un atelier d'équarrissage doit permettre:

- a) l'accès à la réception des viandes impropres et à l'expédition, selon le cas, des farines, huiles, graisses ou sous-produits industriels ou des viandes ou conserves de viandes destinés à l'alimentation animale;
- b) la séparation des circuits propres et souillés à l'extérieur des bâtiments.

**7.2.3 Secteurs propre et souillé.** La disposition des locaux et divers bâtiments composant l'atelier d'équarrissage doit comporter une séparation entre le secteur des opérations malpropres où arrivent les carcasses et viandes impropres et le secteur des opérations propres où sont traités et conservés les matières stérilisées ou les produits destinés à l'alimentation animale.

**7.2.4 Atelier d'équarrissage. Fonderie. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « fonderie » doit comprendre:

- a) un local de réception de viandes impropres;
- b) un local de traitement pour la transformation de ces viandes impropres en farines, graisses, huiles, préparations d'engrais ou autres sous-produits industriels;

- c) un local ou réservoir pour l'entreposage des produits ou sous-produits finis. Le réservoir peut être situé à l'extérieur de l'atelier;
- d) des locaux sanitaires comportant une salle de repos avec fontaine, lavabos et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;
- f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

**7.2.5 Atelier d'équarrissage. Relais. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « relais » doit comprendre:

- a) un local pour la réception, conservation et expédition des viandes impropres; et
- b) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

**7.2.6 Atelier d'équarrissage. Conserverie animale. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « conserverie animale » doit comprendre:

- a) un local principal comportant:
  - 1) un secteur de réception des viandes impropres;
  - 2) un secteur de fabrication avec des aires distinctes pour la préparation et le conditionnement précédant le sertissage, pour le sertissage, pour l'emplacement des autoclaves ainsi que pour l'emballage et l'étiquetage des conserves; et
  - 3) un secteur d'entreposage et d'expédition des emballages de boîtes de conserves avec une aire distincte pour l'entreposage des matières premières sèches;
- b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18° C pour la conservation des produits congelés;
- c) un local ou compartiment pour l'entreposage des épices, ingrédients et autres additifs ou agents de conservation;
- d) un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximum de 7° C pour la conservation des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local doit avoir une porte ouvrant sur l'extérieur de l'atelier;
- e) des locaux sanitaires comportant une salle de repos avec fontaine, lavabos, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- f) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;

- g) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
  - h) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;
  - i) un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés et une salle de toilette réservés exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel.
- e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;
  - f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
  - g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe *d* est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement.

**7.2.7 Atelier d'équarrissage. Dépôt. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « dépôt » doit comprendre:

- a) un local de traitement comportant des aires distinctes pour la réception, pour le dépouillement et l'éviscération et pour le conditionnement et la coloration des viandes impropres;
- b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18° C pour la conservation des produits congelés;
- c) un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximum de 7° C pour la conservation des peaux et celle des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe *b*. La partie de cette aire réservée aux peaux doit comporter un muret de 1 mètre;
- d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;

Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe *c* est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

**7.2.8 Atelier d'équarrissage. Désossement. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « désossement » doit comprendre:

- a) un local comportant:
  - 1) un secteur de réception des viandes impropres;
  - 2) un secteur de traitement avec des aires distinctes pour le dépouillement et l'éviscération et pour le dépeçage, le désossement et la coloration de ces viandes; et
  - 3) un secteur d'entreposage des emballages et d'expédition des produits emballés;
- b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18° C pour la conservation des produits congelés;
- c) un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximum de 7° C pour la conservation des peaux et celle des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe *b*. La partie de cette aire réservée aux peaux doit comporter un muret de 1 mètre;

- d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
  - e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;
  - f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
  - g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;
  - h) un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés et une salle de toilette réservés exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel.
- Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe *c* est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

**7.2.9 Atelier d'équarrissage. Viande crue. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « viande crue » doit comprendre:

- a) un local de traitement comportant des aires distinctes pour la réception des viandes impropres, pour le dépouillement et l'éviscération et pour le dépeçage, le désossement, le découpage et la coloration de ces viandes;
- b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18° C pour la conservation des produits congelés;

- c) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximum de 7° C pour la conservation des peaux et celle des viscères et os inutilisés destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe *b*. La partie de cette aire réservée aux peaux doit comporter un muret de 1 mètre;
- d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;
- f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Le local ou compartiment prévu au paragraphe *c* est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement et que les peaux n'y soient pas conservées.

**7.2.10 Atelier d'équarrissage. Préparation générale. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « préparation générale » doit comprendre:

- a) un local comportant:
  - 1) un secteur de réception des viandes impropres;
  - 2) un secteur de préparation avec des aires distinctes pour la sélection et pour le conditionnement et la coloration de ces viandes;
  - 3) un secteur d'expédition des produits emballés; et
  - 4) un secteur d'entreposage des emballages;

- b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18° C pour la conservation des produits congelés;
- c) le cas échéant, un local ou compartiment à déchets réfrigéré à une température maximum de 7° C pour la conservation des viscères et os inutilisés et destinés à un atelier d'équarrissage prévus aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe b);
- d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;
- f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement;
- h) un local d'une surface d'au moins huit mètres carrés et une salle de toilette réservés exclusivement à l'inspecteur; s'il doit y avoir plus d'un inspecteur, cette surface doit être augmentée de quatre mètres carrés pour chaque inspecteur additionnel.
- Le local ou le compartiment à déchets prévu au paragraphe c est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement.
- 7.2.11 Atelier d'équarrissage. Préparation spéciale. Locaux.** L'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « préparation spéciale » doit comprendre:
- a) un local de traitement comportant des aires distinctes pour la réception des viandes impropres, pour la préparation, le conditionnement et la coloration de ces viandes, pour l'entreposage du matériel d'emballage et pour l'expédition des produits emballés;
- b) une chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C ou, le cas échéant, de congélation à une température d'au plus -18° C pour la conservation des produits congelés;
- c) un local ou compartiment réfrigéré à une température maximum de 7° C pour la conservation des viscères et os inutilisés destinés à un atelier d'équarrissage prévu aux articles 7.2.4 ou 7.2.5. Ce local ou compartiment peut être remplacé par une aire distincte à cette fin, à l'intérieur du local prévu au paragraphe b);
- d) des locaux sanitaires comportant des lavabos et des cabinets d'aisance à la disposition du personnel employé par l'exploitant;
- e) une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, une trappe pour le gras organique, installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage;
- f) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement;
- g) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.
- Le local ou compartiment prévu au paragraphe c est dispensé de la réfrigération pourvu que les déchets en soient sortis quotidiennement.

**7.2.12 Locaux sanitaires et local des machines.** **Situation.** L'atelier d'équarrissage est dispensé des locaux sanitaires et du local des machines dans le cas où des locaux aux mêmes fins, situés dans un autre bâtiment implanté sur le terrain même de l'atelier ou un terrain adjacent, sont à la disposition de l'exploitant ou de son personnel pour le fonctionnement de cet atelier.

**7.2.13 Aménagement du local de réception.** Le local de réception de l'atelier d'équarrissage doit répondre aux conditions suivantes:

- a) le sol doit être étanche et muni d'un orifice avec grille pour l'évacuation des lavages;
- b) l'espace intérieur de ce local doit être aménagé de façon à permettre, au cas d'arrêt subit des opérations de traitement, la réception de toutes les matières brutes ou viandes impropres livrées à l'atelier.

**7.2.14 Treuil.** Le local prévu au paragraphe *a* de l'article 7.2.7 ou de l'article 7.2.8 doit être muni d'un treuil mécanique ou manuel pour la manipulation des carcasses.

**7.2.15 Dénaturant disponible.** L'exploitant de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis autre qu'un permis de catégorie « fondoir » doit, dans l'atelier, avoir constamment à sa disposition ou à celle de l'inspecteur le dénaturant servant à colorer les viandes impropres conformément à l'article 7.4.5.

**7.2.16 Local de fabrication de conserves. Équipement.** Le secteur de fabrication de conserves prévu au sous-paragraphe 2 du paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 7.2.6 doit comprendre:

- a) un cuiseur sous pression ou à ébullition si la cuisson ne se fait pas lors du traitement à l'autoclave;
- b) une hotte et un ventilateur électrique de façon à éliminer les vapeurs et buées;
- c) une sertisseuse;
- d) un ou plusieurs autoclaves avec thermographe, thermomètre, manomètre et chronomètre;

- e) un évier à pédales avec stérilisateur à couteaux;
- f) un appareil sous pression pour le nettoyage à la vapeur ou à l'eau chauffée à 82° C;
- g) une étuve pour l'incubation des conserves à une température de 37° C.

**7.2.17 Équipement du local de l'inspecteur.** Le local de l'inspecteur doit comprendre:

- a) un bureau et deux chaises;
- b) un téléphone avec une ligne de communication privée distincte de celle de l'exploitant;
- c) un classeur métallique à trois sections de quarante-cinq centimètres fermant à clé;
- d) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « désossement » ou « préparation générale », une armoire métallique avec peinture intérieure et fermeture à cadenas pour la garde des vignettes visées à l'article 7.5.2;
- e) une armoire pour les vêtements de travail propres et un contenant avec couvercle pour les vêtements de travail souillés;
- f) un porte-manteaux ou patère.

La salle de toilette réservée à l'inspecteur doit être pourvue d'un lavabo et d'un cabinet d'aisance.

**7.2.18 Éclairage des locaux.** Les locaux dans lesquels les viandes impropres sont préparées, transformées, conditionnées ou mises en vente doivent être pourvus d'un éclairage d'au moins cinquante décalux.

Dans tous les autres locaux, l'éclairage peut être réduit à vingt décalux.

**7.2.19 Ventilation des locaux.** Les locaux de travail non réfrigérés et les locaux sanitaires doivent être pourvus d'un système de ventilation assurant le renouvellement de l'air selon les prescriptions suivantes:

- a) cinq fois par heure dans le cas des ateliers d'équarrissage visés aux articles 7.2.4 et 7.2.6;
- b) une fois par heure dans le cas des ateliers d'équarrissage visés aux articles 7.2.5 et 7.2.7 à 7.2.11.

**7.2.20 Outils et instruments.** Les outils, ustensiles et accessoires de travail doivent être exempts de corrosion.

**7.2.21 Planchers, murs et plafonds.** Les locaux de l'atelier d'équarrissage doivent répondre aux conditions suivantes:

- a) les planchers doivent être résistants aux chocs, imperméables, lavables et non glissants. Ils doivent comporter une pente vers les drains de l'ordre de deux centimètres par mètre et être pourvus de tuyaux de drainage d'un diamètre minimum de dix centimètres munis d'un orifice avec grille d'au moins neuf décimètres carrés pour l'évacuation des eaux de lavage;
- b) les murs doivent être revêtus d'un matériau imperméable, lisse et imputrescible;
- c) les murs, autres que ceux du secteur visé au sous-paragraphes 3 du paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 7.2.6 ou que ceux de la chambre de réfrigération ou de congélation des ateliers d'équarrissage exploités sous un permis de catégorie « conserverie animale », « préparation générale » ou « préparation spéciale », doivent être revêtus d'un matériau résistant aux chocs;
- d) les paragraphes *b* et *c* s'appliquent aux murs des salles de toilette sur une hauteur de cent trente centimètres à partir du point de jonction avec le plancher.

**7.2.22 Locaux sanitaires.** Les locaux sanitaires de chaque atelier d'équarrissage doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide et de dispositifs pour désinfecter les mains, les essuyer ou assécher.

Les essuie-mains doivent être mis à la poubelle après chaque utilisation.

Les cabinets d'aisance et les lavabos qui les desservent doivent ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail.

**7.2.23 Alimentation en eau.** L'atelier d'équarrissage doit être pourvu d'un réseau d'eau potable sous pression.

Des postes d'eau chaude et froide doivent être installés et aménagés de façon à laver, nettoyer ou désinfecter, sous pression, les locaux, l'équipement, le matériel de travail et les véhicules de ramassage ou de récupération.

**7.2.24 Température de l'eau chaude.** L'eau chaude utilisée pour le nettoyage des locaux et de l'équipement, y compris les véhicules et le matériel de travail, doit être à une température d'au moins 82° C.

### Section 7.3

#### RAMASSAGE ET RÉCUPÉRATION DES VIANDES IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

**7.3.1 Disposition des viandes impropres.** Les viandes impropres doivent être, sans délai, incinérées ou détruites par un procédé chimique par leur possesseur d'origine, sauf si elles sont récupérées par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou par un récupérateur.

**7.3.2 Exclusivité de récupération.** La récupération des viandes impropres doit se faire uniquement par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou par un récupérateur.

**7.3.3 Livraison par le récupérateur.** Le récupérateur peut livrer les viandes qu'il a récupérées uniquement aux ateliers d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie « fondoir », « relais » ou « dépôt » sans les décharger ailleurs que dans ces ateliers.

Le récupérateur de viandes impropres visées au paragraphe *A* de l'article 7.1.1 doit les livrer directement et exclusivement à l'atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie « fondoir », « relais » ou « dépôt ».

Dans le cas des viandes impropres visées au sous-paragraphes *b* du paragraphe *B* et au paragraphe *C* de l'article 7.1.1, le récupérateur doit les livrer directement et exclusivement à l'atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie « fondoir » ou « relais ».

Le récupérateur peut récupérer d'un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie « dépôt » les viandes impropres visées aux sous-paragraphes *c* et *d* du paragraphe *B* et au paragraphe *C* de l'article 7.1.1, à la condition de les livrer directement et exclusivement à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie « fondoir » ou « relais ». Il peut également récupérer ces viandes d'un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie « relais » à la condition de les livrer directement et exclusivement à un atelier d'équarrissage dont l'exploitant détient un permis de catégorie « fondoir ».

**7.3.4 Dénaturant disponible.** L'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou le récupérateur doit, dans son moyen de transport ou véhicule de récupération, avoir constamment à sa disposition ou à celle de l'inspecteur le dénaturant servant à colorer les viandes impropres conformément à l'article 7.4.5.

**7.3.5 Exclusivité de détention.** Sauf pendant le temps nécessaire au possesseur d'origine pour disposer des viandes impropres conformément à l'article 7.3.1, seules les personnes ci-après énumérées peuvent détenir de telles viandes destinées à la vente:

- a) le récupérateur;
- b) le détenteur d'un permis d'atelier d'équarrissage; ou
- c) l'exploitant d'un entrepôt visé à l'article 7.6.2.

**7.3.6 Moyens de transport des viandes impropres.** Le transport des viandes impropres doit se faire dans des bennes de camions, des remorques ou conteneurs dont les parois internes doivent permettre le nettoyage et la désinfection et être en matériau lisse, étanche et exempt de corrosion. Si des récipients sont utilisés, ils doivent être constitués d'un matériau semblable.

Les bennes des camions, les remorques ou conteneurs doivent être fermés sur leurs quatre côtés à une hauteur minimum de cent vingt centimètres et leur contenu ne doit pas excéder l'ouverture supérieure de façon à ce qu'il n'y ait aucun débordement durant le transport.

Dans le cas de bennes de camions d'une capacité de chargement de cinq cents kilogrammes, elles peuvent être fermées uniquement sur les côtes latéraux et avant en autant que le côté arrière soit muni d'une porte.

Les bennes des camions de toute capacité, les remorques ou conteneurs renfermant des viandes impropres visées au paragraphe *C* de l'article 7.1.1 doivent fermer sur leurs quatre côtés et l'ouverture supérieure doit être recouverte de façon à ce qu'il n'y ait aucun débordement durant le transport.

**7.3.7 Usage restreint des moyens de transport.** Le transport des viandes impropres doit se faire uniquement dans des bennes de camions, des remorques ou conteneurs ne servant pas au transport des animaux vivants ou des produits destinés à la consommation humaine.

**7.3.8 Inscriptions sur les moyens de transport.** Les bennes de camions, les remorques ou conteneurs affectés à la récupération et au transport des viandes impropres doivent porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins dix centimètres de hauteur, sur leurs faces latérales ou sur des panneaux amovibles qui y sont fixés, l'inscription « viandes non comestibles » ainsi que les nom et adresse de l'exploitant de l'atelier d'équarrissage ou du récupérateur et son numéro de permis.

Cette inscription peut également être accompagnée de l'expression « fondoir » exclusivement réservée à l'identification des moyens de transport du détenteur d'un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « fondoir ».

Les indications et inscriptions prévues au présent article doivent être en lettres ou chiffres gras, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres ou chiffres doit être différente de celle des faces latérales ou des panneaux amovibles.

**7.3.9 Nettoyage et désinfection des moyens de transport.** Le nettoyage et la désinfection des bennes de camions, des remorques, conteneurs ou récipients employés à la récupération ou au transport des viandes impropres doivent être faits immédiatement après le déchargement à l'atelier d'équarrissage.

**7.3.10 Inscriptions sur les récipients à usage restreint.** Les récipients utilisés pour le transport en vrac des viandes impropres doivent porter sur tous leurs côtés, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins dix centimètres de hauteur, l'inscription « viandes non comestibles » ainsi que les nom et adresse de l'exploitant de l'atelier d'équarrissage ou du récupérateur ou son numéro de permis.

Ces récipients doivent servir uniquement au transport des viandes impropres.

Les indications et inscriptions prévues au présent article doivent être en lettres ou chiffres gras, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres ou chiffres doit être différente de celle des récipients.

**7.3.11 Liste des préposés ou récupérateurs.** L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit fournir au ministre, avec sa demande de permis ou de renouvellement de permis, une liste indiquant les noms et adresses de ses préposés affectés à la récupération des viandes impropres et, le cas échéant, de tout récupérateur avec qui il fait affaire. Il doit tenir à jour cette liste, en avisant sans délai le ministre, par écrit, de tout changement.

**7.3.12 Liste des ateliers d'équarrissage.** Le récupérateur doit fournir au ministre, avec sa demande de permis ou de renouvellement de permis, une liste indiquant les noms et adresses de ses préposés et des exploitants d'ateliers d'équarrissage avec qui il fait affaire et qui détiennent un permis de catégorie « fondoir », « relais » ou « dépôt ». Il doit tenir à jour cette liste, en avisant sans délai le ministre, par écrit, de tout changement.

**7.3.13 Registre de récupération.** L'exploitant d'un atelier d'équarrissage ou le récupérateur effectuant la récupération des viandes impropres visées au paragraphe *A* ou des carcasses visées au sous-paragraphe *b* du paragraphe *B* de l'article 7.1.1 doit tenir et mettre à la disposition des inspecteurs, dans chaque véhicule utilisé à cette fin, un registre de ses opérations de récupération portant sur la couverture les nom et adresse du détenteur de permis, son numéro de permis de même que le numéro d'immatriculation du moyen de transport.

Ce registre doit être celui fourni, en double exemplaire, par le ministre et doit indiquer:

- a) les nom et adresse du possesseur d'origine des viandes impropres visées au paragraphe *A* ou des carcasses visées au sous-paragraphe *b* du paragraphe *B* de l'article 7.1.1;
- b) le numéro d'immatriculation du moyen de transport utilisé;
- c) la date de la récupération;
- d) la nature et la quantité des carcasses; et
- e) dans le cas du récupérateur, les nom et adresse du détenteur de permis d'atelier d'équarrissage à qui ces carcasses ont été vendues et livrées ainsi que la nature et la quantité de telles carcasses.

Le récupérateur doit, pour chaque jour de récupération, se faire remettre ou conserver, à sa principale place d'affaires ou, le cas échéant, à sa résidence, son exemplaire du registre visé au premier alinéa et le tenir à la disposition des inspecteurs.

L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit, également, pour chaque jour de récupération, se faire remettre ou conserver, à l'atelier, un exemplaire du registre visé au premier alinéa et le tenir à la disposition des inspecteurs.

Ces registres doivent être conservés pendant un an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée.

#### Section 7.4

#### NORMES OPÉRATIONNELLES DES ATELIERS D'ÉQUARRISSAGE

**7.4.1 Conformité des opérations.** Les opérations effectuées dans un atelier d'équarrissage doivent être conformes aux opérations prévues à la sous-section 1.3.4 pour la catégorie du permis détenu par l'exploitant et toute autre opération y est prohibée.

**7.4.2 Réception des viandes impropres.** Les viandes impropres reçues doivent être déversées à l'intérieur du local de réception sauf les carcasses dont la réception peut se faire, le cas échéant, au quai de déchargement.

**7.4.3 Détention de viandes impropres avant traitement.** Les viandes impropres doivent être détenues dans le local de réception ou, le cas échéant, au quai de déchargement uniquement durant le jour de leur réception et lorsqu'elles ne sont pas traitées ce même jour elles doivent, sauf dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « relais », être placées dans la chambre de réfrigération à une température variant entre 0° C et 2° C.

**7.4.4 Quantité limitée.** L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit recevoir à son atelier uniquement la quantité de viandes impropres qui peuvent y être traitées, transformées ou conditionnées quotidiennement à moins que cet atelier ne comprenne une chambre de réfrigération ou de congélation.

**7.4.5 Coloration.** L'exploitant d'un atelier d'équarrissage doit colorer complètement par application de dénaturant les viandes impropres détenues dans son atelier à l'exception de celles visées au paragraphe C de l'article 7.1.1, sauf dans le cas d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « fondoir » ou « conserverie animale » où l'exploitant doit effectuer la coloration de telles viandes seulement si elles ne sont pas utilisées pour la transformation dès leur réception.

Les cadavres d'animaux doivent être dépouillés et les carcasses doivent être tailladées avant leur coloration à l'atelier d'équarrissage.

Après leur coloration, ces viandes doivent être mises dans la chambre de réfrigération ou de congélation et conservées ainsi jusqu'à leur utilisation.

L'exploitant d'un atelier d'équarrissage, le récupérateur doit également colorer complètement par application de dénaturant les viandes impropres qu'il détient dans un moyen de transport prévu à l'article 7.3.6 sauf celles visées au paragraphe C de l'article 7.1.1 et les cadavres d'animaux non dépouillés.

**7.4.6 Détention de viandes impropres colorées.** Sous réserve de l'article 7.4.5, seules des viandes impropres complètement colorées avec du dénaturant et dont les carcasses sont tailladées peuvent être détenues dans un atelier d'équarrissage ou par l'exploitant d'un tel atelier, dans un entrepôt visé à l'article 7.6.2, un moyen de transport visé à l'article 7.3.6, dans ou pour une visonnière, une renardière, un chenil, un jardin zoologique ou dans tout autre endroit aux fins de servir à l'alimentation animale.

**7.4.7 Conservation des viandes impropres traitées avant la mise en conserve.** Dans l'atelier d'équarrissage visé à l'article 7.2.5, les viandes doivent, après leur traitement et tant qu'elles ne sont pas utilisées pour la mise en conserves, être placées dans des emballages ou récipients identifiés conformément à l'article 7.3.10 ou 7.5.10 et conservées dans la chambre de réfrigération ou, le cas échéant, de congélation à moins qu'elles ne soient dirigées à un entrepôt visé à l'article 7.6.2.

**7.4.8 Inspection permanente des opérations.** Dans l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « conserverie animale », les opérations de transformation des viandes impropres en conserves de viandes pour l'alimentation animale doivent se dérouler entièrement et exclusivement en présence d'un inspecteur et il est prohibé pour l'exploitant de procéder à l'exécution de ces opérations en son absence.

Dans l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « désossement » ou « préparation générale », les opérations de préparation, de traitement ou de conditionnement des viandes impropres doivent se dérouler entièrement et exclusivement en présence d'un inspecteur et il est prohibé pour l'exploitant de procéder à l'exécution de ces opérations en son absence.

**7.4.9 Prohibitions d'opérations relatives aux viandes impropres.** L'exécution d'opérations relatives aux viandes impropres détenues par un exploitant d'atelier d'équarrissage ou un récupérateur est assujettie aux prohibitions suivantes:

- a) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « dépôt », la détention des viandes impropres doit se faire sans que ces viandes n'y soient dépecées ou désossées et seules les viandes n'y ayant pas subi un traitement de dépeçage et de désossement ou les carcasses coupées au plus en quatre quartiers peuvent y être détenues;
- b) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe a, les opérations de dépeçage, désossement, broyage ou hachage sont prohibées et il en est de même des opérations de découpage autres que le débitage des cadavres d'animaux ou des carcasses en demies ou en quartiers;

- c) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe *a*, les opérations de conservation, d'expédition ou de livraison de cadavres d'animaux non dépouillés et non éviscérés sont prohibées et seuls des cadavres d'animaux dépouillés et éviscérés peuvent y être détenus;
- d) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « relais », les opérations de dépouillement, d'éviscération, de dépeçage, de désossement, de découpage, de broyage, de hachage, de préparation ou de transformation ou tout autre traitement sont prohibés;
- e) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe *d*, les opérations de ramassage des viandes impropres visées au paragraphe *A* de l'article 7.1.1 ou de réception de ces viandes livrées par une personne autre que l'exploitant d'un atelier d'équarrissage muni d'un permis de catégorie « dépôt » ou qu'un récupérateur sont prohibées;
- f) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « fondoir », « conserverie animale », « préparation générale » ou « préparation spéciale », les opérations de dépeçage ou de désossement sont prohibées;
- g) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « conserverie animale », « préparation générale » ou « préparation spéciale », les opérations de ramassage ou de réception de cadavres d'animaux ou de carcasses sont prohibées;
- h) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « préparation générale », les opérations de découpage, de hachage ou de mélange sont prohibées;
- i) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « désossement », les opérations de broyage, de hachage ou de mélange sont prohibées et il est également prohibé d'y désosser les viandes en morceaux de plus de 4,5 kilogrammes et seules des viandes désossées en morceaux de moins de 4,5 kilogrammes peuvent y être détenues;
- j) dans le cas de l'atelier visé au paragraphe *i*, l'opération de réception de cadavres d'animaux non dépouillés et non éviscérés expédiés ou livrés par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage muni d'un permis de catégorie « dépôt » est prohibée et la réception des viandes impropres d'un récupérateur y est également prohibée;
- k) dans le cas de l'atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « viande crue », les opérations de vente, d'expédition ou de livraison des viandes impropres sont prohibées;
- l) dans le cas d'un récupérateur, les opérations de dépouillement, d'éviscération, de dépeçage, de désossement, de découpage, de broyage, de hachage, de préparation ou de transformation ou tout autre traitement sont prohibés.

#### 7.4.10 Pesée et inscription au registre de réception.

Dès leur réception à l'atelier d'équarrissage, les viandes impropres doivent être pesées par lot ou par carcasse d'animaux. Dans le cas des ateliers d'équarrissage exploités sous permis de catégorie « dépôt », « désossement » ou « viande crue », la pesée des viandes peut se faire après la réception, mais avant leur entrée dans la chambre de conservation.

Après le pesage, le registre de réception de l'atelier doit être complété conformément à l'article 2.2.5 et l'indication de la quantité achetée ou reçue doit se faire par l'inscription au registre de la masse de chaque lot ou carcasse d'animaux. Le préposé à la réception ou à la pesée doit apposer sa signature en regard de chaque inscription.

Dans le cas où ces viandes sont reçues en vrac, l'inscription de la date et de la masse est faite au registre et le préposé à la réception ou à la pesée de ces viandes doit apposer sa signature en regard de l'inscription.

Dans le cas où l'exploitant de l'atelier d'équarrissage détient un exemplaire de registre selon ce que prévu au quatrième alinéa de l'article 7.3.13, il doit y inscrire le poids des carcasses et cet exemplaire tient alors lieu de registre de réception.

Le registre visé au deuxième alinéa doit être celui fourni par le ministre et l'exploitant doit le garder, à l'atelier, à la disposition des inspecteurs.

**7.4.11 Inscription au registre d'expédition.** Le registre d'expédition de l'atelier d'équarrissage doit être complété conformément à l'article 2.2.6.

Ce registre doit être celui fourni par le ministre et l'exploitant doit le garder, à l'atelier, à la disposition des inspecteurs.

**7.4.12 Protection contre les animaux nuisibles.** L'atelier d'équarrissage doit être exempt de chien, chat, rongeur, insecte ou autre vermine.

**7.4.13 Détersifs, désinfectants et autres produits.** Les détersifs, les désinfectants et les moyens de lutte contre les animaux nuisibles doivent être conformes aux exigences prescrites sous le régime de la Loi sur les produits antiparasitaires (S.R.C., 1970, chapitre P-10) ou de la Loi des aliments et drogues (S.R.C., 1970, chapitre F-27).

**7.4.14 Disposition des déchets et récipients.** Les déchets, rebuts et détritiques de toute sorte doivent être immédiatement déposés dans des récipients étanches et qui sont disposés dans les locaux de travail de l'atelier d'équarrissage pour être exclusivement réservés à la collecte des matières inutilisées à la préparation des produits de l'atelier.

Ces récipients sont vidés et nettoyés au moins une fois par jour et leur contenu est brûlé ou détruit par un procédé chimique à moins qu'il ne soit expédié à un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « fondoir » ou « relais ».

**7.4.15 Nettoyage et désinfection — Équipement — Matériel.** L'équipement et le matériel de travail doivent être lavés, nettoyés et désinfectés à la fin des opérations de la journée.

**7.4.16 Traitement thermique.** À l'exception des viandes destinées, à l'état cru, à une visonnière, une renardière, un chenil, ou un jardin zoologique, les viandes impropres destinées à l'alimentation animale doivent être soumises à un traitement thermique d'une température minimale de 104° C durant au moins vingt minutes avant leur utilisation pour l'alimentation animale ou la fabrication de suppléments protéiques.

## Section 7.5

### EMBALLAGES ET VIGNETTES

**7.5.1 Emballage de viandes impropres.** L'emballage détenu ou utilisé par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage muni d'un permis de catégorie « désossement » ou « préparation générale » pour y emballer des viandes impropres doit être neuf et porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins deux centimètres de hauteur, des inscriptions comportant:

- a) la dénomination « viandes non comestibles » suivie, dans le cas des viandes désossées, de l'indication « désossées »;
- b) l'indication de la quantité exacte et, le cas échéant, l'expression « congelées »;
- c) le numéro de permis de l'exploitant; et
- d) les nom et adresse de l'exploitant ou, dans le cas où l'exploitant ne fait pas la distribution de ces viandes, les nom et adresse du distributeur.

Chacune des inscriptions doit être en lettres ou chiffres gras, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres ou chiffres doit être différente de celle de l'emballage.

L'inscription visée au paragraphe *a* du premier alinéa doit apparaître sur les quatre côtés de l'emballage et les inscriptions visées aux paragraphes *b* à *d* doivent apparaître sur deux côtés.

Il est prohibé pour cet exploitant de réemployer cet emballage dans ses opérations relatives à l'emballage de viandes impropres.

Dans l'inscription visée au paragraphe *a* du premier alinéa, l'indication « désossées » est exclusivement réservée à l'emballage des viandes impropres qui ont été préalablement désossées par l'exploitant d'un atelier d'équarrissage détenant un permis de catégorie « désossement » même si elles n'ont pas été emballées par cet exploitant.

**7.5.2 Fabrication et fourniture de vignettes.** Dans le cas où l'exploitant d'un atelier d'équarrissage obtient un permis de catégorie « désossement » ou « préparation générale », le ministre lui fait fabriquer et lui fournit, pour apposition sur ses emballages de viandes impropres désossées, des vignettes conformes au modèle prévu à l'annexe 7.5.A.

Chaque vignette doit alors porter le numéro de permis assigné par le ministre à l'exploitant.

**7.5.3 Vignette sur l'emballage de viandes impropres désossées.** L'emballage de viandes impropres désossées doit également porter la vignette visée à l'article 7.5.2, sur laquelle apparaît le numéro de permis de l'exploitant qui a emballé ces viandes.

Cette vignette doit être apposée sur l'emballage, en présence d'un inspecteur, de façon à ce qu'elle se brise en ouvrant l'emballage.

**7.5.4 Garde de l'inspecteur.** Les vignettes visées à l'article 7.5.2 doivent demeurer constamment sous la garde de l'inspecteur.

**7.5.5 Détention et utilisation exclusives.** Seul l'exploitant d'un atelier d'équarrissage détenant un permis de catégorie « désossement » ou « préparation générale » est autorisé à détenir ou à utiliser la vignette visée à l'article 7.5.2.

Tout autre exploitant d'un atelier d'équarrissage ou un récupérateur doit s'abstenir de détenir ou d'utiliser telle vignette qui est réservée uniquement à l'exécution des opérations relatives à l'emballage des viandes impropres désossées par l'exploitant visé au premier alinéa.

Tout exploitant d'un atelier d'équarrissage détenant un permis de catégorie « désossement » ou « préparation générale » doit:

- a) expédier ou livrer des viandes impropres désossées uniquement lorsqu'elles sont placées dans un emballage conforme à l'article 7.5.1 et portant la vignette visée et apposée conformément à l'article 7.5.3; ou
- b) s'abstenir de détenir ou d'utiliser sur cet emballage une vignette reproduisant le numéro de permis d'un autre exploitant détenant un permis d'atelier d'équarrissage.

Cependant l'exploitant d'un atelier d'équarrissage détenant un permis de catégorie autre que « dépôt » ou l'exploitant d'une visonnière, d'une renardière, d'un chenil ou d'un jardin zoologique peut recevoir les viandes impropres contenues dans l'emballage visé à l'article 7.5.1, mais sans, par la suite, l'utiliser pour y emballer ses viandes impropres ou d'autres aliments.

**7.5.6 Marques et vignette sur l'emballage de viandes impropres désossées.** Tout emballage contenant des viandes impropres désossées doit porter les inscriptions, indications et vignette visées aux articles 7.5.1 et 7.5.3.

**7.5.7 Exception à l'emballage prescrit.** Le paragraphe a du troisième alinéa de l'article 7.5.5 et l'article 7.5.6 ne s'appliquent pas dans le cas de viandes impropres désossées expédiées en vrac, dans des récipients visés à l'article 7.3.10, d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « désossement » vers un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « conserverie animale », « désossement » ou « préparation générale » pour y subir une préparation avant d'être placées dans un emballage conforme aux articles 7.5.1 et 7.5.3 ou d'être mises en conserves de viandes pour l'alimentation animale.

La même règle s'applique dans le cas des viandes visées au premier alinéa expédiées d'un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « préparation générale » vers un atelier d'équarrissage exploité sous un permis de catégorie « conserverie animale » pour y être mises en conserves de viandes pour l'alimentation animale.

**7.5.8 Plombage.** L'expédition visée à l'article 7.5.7 doit se faire dans des récipients plombés par un inspecteur et, à l'arrivée, le bris du plombage ne doit s'effectuer que par un inspecteur.

**7.5.9 Certificat d'inspection.** Les viandes impropres faisant l'objet de l'expédition prévue à l'article 7.5.7, doivent être accompagnées d'un certificat d'inspection délivré par l'inspecteur de l'atelier d'équarrissage d'origine, indiquant la nature et la quantité de ces viandes et de leurs récipients, la date de l'expédition, l'identité de l'expéditeur, du transporteur et le numéro d'immatriculation du véhicule servant au transport.

Dans le cas où les récipients, contenant ces viandes destinées à plusieurs ateliers d'équarrissage exploités sous permis de catégorie « conserverie animale », « désossement » ou « préparation générale », sont plombés en cours de route, aux ateliers de livraison, l'inspecteur de chacun de ces ateliers note cette opération sur le certificat d'inspection accompagnant les viandes.

**7.5.10 Récipients de conserves de viandes.** Les récipients de conserves de viandes pour l'alimentation animale doivent porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, l'inscription « viandes non comestibles » ou une inscription indiquant la nature et l'utilisation finale du produit ainsi que les nom et adresse de l'emballleur.

L'inscription et l'indication prévues au premier alinéa doivent être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle des récipients.

**7.5.11 Viandes impropres préemballées.** Sous réserve des articles 7.5.6 et 7.5.10, dans le cas des viandes impropres préemballées dans un emballage autre que celui visé à l'article 7.5.1, l'emballage doit porter sur tous ses côtés, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins deux centimètres de hauteur, l'inscription « viandes non comestibles ».

L'inscription doit être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle de l'emballage.

**7.5.12 Emballages.** Sous réserve des articles 3.3.3 et 7.3.10, un exploitant d'atelier d'équarrissage ou un récupérateur doit détenir, utiliser, expédier ou livrer, dans l'exécution de ses opérations relatives aux viandes impropres, des emballages de ces viandes portant uniquement les inscriptions, indications ou marques prévues à la présente section et sans porter des inscriptions, indications ou marques se référant à l'industrie de la consommation humaine.

## Section 7.6

### ENTREPOSAGE DES VIANDES IMPROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

**7.6.1 Entreposage.** L'exploitant d'un atelier d'équarrissage détenant un permis de catégorie « conserverie animale », « désossement », « viande crue » ou « préparation générale » peut entreposer des viandes impropres, qu'il a préalablement colorées d'une solution de dénaturant, dans un entrepôt indiqué à sa demande de permis ou de renouvellement de permis.

**7.6.2 Entrepôt.** L'entrepôt visé à l'article 7.6.1 doit être exclusivement utilisé à la conservation des viandes impropres et son exploitant doit être enregistré auprès du ministre conformément à l'article 5 de la loi et à la section 1.2 du présent règlement.

Cet entrepôt doit être désigné par une affiche fixée sur la façade de l'entrepôt et portant, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins dix centimètres de hauteur, l'inscription « viandes non comestibles ».

L'inscription doit être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle de l'affiche.

**7.6.3 Étiquette d'entreposage.** Les viandes impropres conservées dans l'entrepôt doivent porter une étiquette ou être placées dans un emballage portant une étiquette indiquant:

- a) la nature, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
- b) l'identité de l'entrepositaire ou du propriétaire du produit; et
- c) la date de l'entreposage.

**Section 7.7****HUILE OU GRAISSE PROVENANT  
DE VIANDES IMPROPRES  
À LA CONSOMMATION HUMAINE**

**7.7.1 Huile ou graisse.** L'huile ou la graisse visée au paragraphe C de l'article 7.1.1 doit être détenue et utilisée exclusivement pour l'alimentation animale ou pour un usage industriel autre que celui relié à l'industrie de la consommation humaine.

**7.7.2 Inscriptions additionnelles dans les registres.** Dans le cas de toute livraison d'huile ou de graisse visée à l'article 7.7.1 et provenant de son atelier, la personne tenue de se munir d'un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « fondoir » doit, en outre des autres inscriptions requises, indiquer également dans les registres prévus à l'article 2.2.6

- a) les spécifications de l'huile ou de la graisse livrée; et
- b) le moyen de transport utilisé.

**7.7.3 Registres de vendeur.** Toute personne engagée dans la vente d'huile ou de graisse visée à l'article 7.7.1 à titre autre que celui de préparateur, conditionneur, transformateur ou entreposeur doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer:

- a) la quantité d'huile ou de graisse achetée par lui ou son client;
- b) la date de l'achat;
- c) les nom et adresse du fournisseur;
- d) les nom et adresse de l'entreposeur, s'il y a lieu;
- e) la quantité d'huile ou de graisse vendue;
- f) la date de la vente; et
- g) les nom et adresse du destinataire.

**7.7.4 Délai de conservation des registres.** Les registres doivent être ceux fournis par le ministre et ils doivent, de même que les pièces justificatives, être conservés pendant un an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.

**7.7.5 Inscriptions sur les véhicules contenant de l'huile d'origine animale.** Les bennes de camions, les remorques, citernes, wagons, conteneurs ou tout autre contenant servant à transporter l'huile ou la graisse visée à l'article 7.7.1 doivent porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents, d'au moins dix centimètres de hauteur, sur leurs faces latérales ou sur des panneaux amovibles qui y sont fixés, l'inscription « huile non comestible ».

L'inscription doit être en lettres grasses, de caractères et de couleur uniformes. La couleur des lettres doit être différente de celle des faces latérales ou des panneaux amovibles. ».

**75.** Ce règlement est modifié par le remplacement des Annexes 1.2.A, 1.3.A et 1.3.B par les Annexes 1.2.A, 1.3.A et 1.3.B jointes au présent règlement.

**76.** Le présent règlement remplace le « Règlement modifiant le Règlement sur les aliments » adopté par l'arrêté en conseil numéro 3428-79 du 19 décembre 1979, entre en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec* et a effet à compter du 9 janvier 1980.

ANNEXE 1.2.A

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Loi sur les produits agricoles et les aliments (a. 8)

ENREGISTREMENT

A — Renseignements sur l'exploitant

1. Nom, dénomination ou raison sociale de l'exploitant .....  
.....  
(individu, société ou corporation)

2. Adresse de l'exploitant .....  
.....  
Téléphone ..... Code postal .....

3. Adresse postale .....  
..... Code postal .....

Pour une corporation, indiquer l'adresse de son siège social; lorsque le siège social est situé à l'extérieur du Québec, indiquer la principale place d'affaires au Québec.

Pour une société, indiquer l'adresse de sa principale place d'affaires au Québec .....  
..... Code postal .....

4. Groupe juridique

a) Personne physique faisant affaire seule sous son nom;

b) Personne physique faisant affaire seule sous une raison sociale enregistrée;

Nom et adresse de la personne .....  
..... Code postal .....

c) Personnes physiques ou corporations faisant affaire ensemble sous une raison sociale enregistrée (société en nom collectif ou commandite);

Noms et adresses des associés .....  
.....  
..... Code postal .....

- d) Compagnie, coopérative et toute autre corporation à responsabilité limitée:

Noms et adresses des principaux officiers

Président .....

Secrétaire .....

Trésorier .....

*N.B.:* Dans les cas des paragraphes *b*, *c* ou *d* joindre aux présentes le certificat du protonotaire de la Cour supérieure du district judiciaire où l'exploitant fait affaire attestant qu'il s'est conformé à la Loi sur les déclarations des compagnies et des sociétés. Dans le cas du paragraphe *d*, joindre également une copie de la charte, des lettres patentes ou de ses statuts accompagnés du certificat de constitution.

5. Noms et adresses des établissements et nom de chaque gérant (cas des exploitants qui ont plusieurs places d'affaires)

.....

.....

.....

(compléter sur document joint si nécessaire)

**B — Renseignements opérationnels sur l'exploitation d'une personne non visée à l'article 9 de la loi**

**1. Type d'exploitation**

- |                          |                          |                               |                          |
|--------------------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------|
| Courtage en alimentation | <input type="checkbox"/> | Distributrices automatiques   | <input type="checkbox"/> |
| Épicerie                 | <input type="checkbox"/> | Colportage                    | <input type="checkbox"/> |
| Épicerie-boucherie       | <input type="checkbox"/> | Kiosque                       | <input type="checkbox"/> |
| Boucherie                | <input type="checkbox"/> | Emplacement sur marché public | <input type="checkbox"/> |
| Poissonnerie             | <input type="checkbox"/> | Fabrique                      | <input type="checkbox"/> |
| Restaurateur             | <input type="checkbox"/> | Emballage                     | <input type="checkbox"/> |
| Tabagie                  | <input type="checkbox"/> | Entreposage                   | <input type="checkbox"/> |
| Traiteur                 | <input type="checkbox"/> | Distribution d'aliments       | <input type="checkbox"/> |
| Cantine mobile           | <input type="checkbox"/> | Autre .....                   | <input type="checkbox"/> |

(préciser)

## 2. Nature des produits

Érable	<input type="checkbox"/>	Oeufs et sous-produits	<input type="checkbox"/>
Miel	<input type="checkbox"/>	Produits de la pêche	<input type="checkbox"/>
Viandes comestibles	<input type="checkbox"/>	Viandes non comestibles	<input type="checkbox"/>
Fruits et légumes	<input type="checkbox"/>	Huile ou graisse non comestible	<input type="checkbox"/>
Autre .....			

(préciser)

## 3. Conditionnement et transformation

Frais	<input type="checkbox"/>	Conserves	<input type="checkbox"/>
Réfrigérés	<input type="checkbox"/>	Surgelés	<input type="checkbox"/>
Congelés	<input type="checkbox"/>	Séchés	<input type="checkbox"/>
		Pasteurisés	<input type="checkbox"/>

Autre .....

## 4. Équipement

Autoclave	<input type="checkbox"/>	Comptoir réfrigéré	<input type="checkbox"/>
Bouilloire	<input type="checkbox"/>	Réfrigérateur	<input type="checkbox"/>
Fumoir	<input type="checkbox"/>		
Chambre pour congélation	<input type="checkbox"/>	Congélateur	<input type="checkbox"/>
Chambre réfrigérée	<input type="checkbox"/>		
Camion isotherme	<input type="checkbox"/>	Nombre	<input type="checkbox"/>
Camion pour congelés	<input type="checkbox"/>	Nombre	<input type="checkbox"/>
Camion réfrigéré	<input type="checkbox"/>	Nombre	<input type="checkbox"/>
Camion sans réfrigération	<input type="checkbox"/>	Nombre	<input type="checkbox"/>

**C — Renseignements opérationnels sur l'exploitation d'une personne exemptée de l'obligation de détenir un permis en vertu de l'article 9 de la loi (Crochetez la case appropriée)**

**Abattoir d'animaux**

Abattoir (espèces)

Bovine et porcine

Abattoir (espèce)

Bovine

Abattoir (espèce)

Abattoir (espèce)

Porcine

Chevaline

*Note:* Crochetez si vous abattez des animaux d'espèces

Ovine

Caprine

Abattoir

Abattoir

Volailles

Faisans

Lapins

Pintades

Cailles

Perdrix

**Atelier de préparation, de conditionnement, de transformation pour fins de vente en gros**

Charcuterie générale

Préparation de viandes chevalines

Découpe et viande hachée

Préparation de pizzas

Conserves de viandes

Préparation de viandes de lièvre

Conserves de viandes de lièvre

**D — Renseignements sur les horaires d'opérations de l'exploitation déclarée**

Nombre de jours d'opérations par semaine: .....

Nombre de semaines d'opérations par année: .....

du ..... au .....  
(date) (date)

.....  
signature

.....  
fonction

Fait à .....

Le .....

Cette formule dûment complétée et signée doit être expédiée en double au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Hôtel du Gouvernement, Québec.

**ANNEXE 1.3.A**

**MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC**

**Loi sur les produits agricoles et les aliments (a. 10)**

**DEMANDE DE PERMIS**

**A — Renseignements sur l'exploitant**

1. Nom, dénomination ou raison sociale de l'exploitant .....

.....  
(individu, société ou corporation)

2. Adresse de l'exploitant .....

.....

Téléphone .....

3. Adresse postale .....  
..... Code postal ...

Pour une corporation, indiquer l'adresse de son siège social; lorsque le siège social est situé à l'extérieur du Québec, indiquer la principale place d'affaires au Québec.

Pour une société, indiquer l'adresse de sa principale place d'affaires au Québec .....  
..... Code postal ...

4. Groupe juridique

a) Personne physique faisant affaire seule sous son nom;

b) Personne physique faisant affaire seule sous une raison sociale enregistrée;

Nom et adresse de la personne .....  
.....

c) Personnes physiques ou corporations faisant affaire ensemble sous une raison sociale enregistrée (société en nom collectif ou en commandite);

Noms et adresses des associés  
.....  
.....

d) Compagnie, coopérative et toute autre corporation à responsabilité limitée:

Noms et adresses des principaux officiers  
Président .....  
Secrétaire .....  
Trésorier .....

*N.B.:* Dans les cas des paragraphes *b*, *c* ou *d* joindre aux présentes le certificat du protonotaire de la Cour supérieure du district judiciaire où l'exploitant fait affaire attestant qu'il s'est conformé à la Loi sur les déclarations des compagnies et des sociétés. Dans le cas du paragraphe *d*, joindre également une copie de la charte, des lettres patentes ou de ses statuts accompagnés du certificat de constitution.

5. Noms et adresses des établissements et nom de chaque gérant (cas des exploitants qui ont plusieurs places d'affaires)

.....  
 .....  
 .....

(compléter sur document joint si nécessaire)

**B — Renseignements sur la catégorie de permis**

1. Viandes impropres à la consommation humaine

Atelier d'équarrissage (catégories)

- |                     |                          |                      |                          |
|---------------------|--------------------------|----------------------|--------------------------|
| Fondoir             | <input type="checkbox"/> | Désossement          | <input type="checkbox"/> |
| Relais              | <input type="checkbox"/> | Viande crue          | <input type="checkbox"/> |
| Conserverie animale | <input type="checkbox"/> | Préparation générale | <input type="checkbox"/> |
| Dépôt               | <input type="checkbox"/> | Préparation spéciale | <input type="checkbox"/> |

Récupération (catégories)

- Carcasse                       Sous-produit                       Huile

2. Viandes propres à la consommation humaine

Abattoir d'animaux

- |                        |                          |                        |                          |
|------------------------|--------------------------|------------------------|--------------------------|
| Abattoir A-1 (espèces) |                          | Abattoir A-1B (espèce) |                          |
| Bovine et porcine      | <input type="checkbox"/> | Bovine                 | <input type="checkbox"/> |
| Abattoir A-1P (espèce) |                          | Abattoir A-2 (espèce)  |                          |
| Porcine                | <input type="checkbox"/> | Chevaline              | <input type="checkbox"/> |

*Note:* Crochetez si vous abattez des animaux d'espèces

- |              |                          |              |                          |
|--------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| Ovine        | <input type="checkbox"/> | Caprine      | <input type="checkbox"/> |
| Abattoir A-3 |                          | Abattoir A-4 |                          |
| Volailles    | <input type="checkbox"/> | Faisans      | <input type="checkbox"/> |
| Lapins       | <input type="checkbox"/> | Pintades     | <input type="checkbox"/> |
| Cailles      | <input type="checkbox"/> | Perdrix      | <input type="checkbox"/> |

Atelier de préparation, de conditionnement, de transformation pour fins de vente en gros

Charcuterie générale

Préparation de viandes chevalines

Découpe et viande hachée

Préparation de pizzas

Conserves de viandes

Préparation de viandes de lièvre

Conserves de viandes de lièvre

**C - Renseignements sur les moyens de transport de l'exploitant**

Camions  Nombre

Remorques  Nombre

Conteneurs  Nombre

**D - Documents à annexer**

La demande doit être accompagnée de tout document prévu aux articles 1.3.1.2, 1.3.1.3, 1.3.1.4, 7.3.11 et 7.3.12 du règlement.

.....  
signature

.....  
fonction

Fait à .....

Le .....

Mandat-poste

Ci-joint ou

Chèque visé

par la sous-section 1.3.6 du règlement

en paiement des droits exigibles

Cette formule dûment complétée et signée doit être expédiée en double au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Hôtel du Gouvernement, Québec.



- |              |                          |              |                          |
|--------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| Ovine        | <input type="checkbox"/> | Caprine      | <input type="checkbox"/> |
| Abattoir A-3 |                          | Abattoir A-4 |                          |
| Volailles    | <input type="checkbox"/> | Faisans      | <input type="checkbox"/> |
| Lapins       | <input type="checkbox"/> | Pintades     | <input type="checkbox"/> |
| Cailles      | <input type="checkbox"/> | Perdrix      | <input type="checkbox"/> |

Atelier de préparation, de conditionnement, de transformation pour fins de vente en gros

Charcuterie générale

Préparation de viandes chevalines

Découpe et viande hachée

Préparation de pizzas

Conserves de viandes

Préparation de viandes de lièvre

Conserves de viandes de lièvre

CHANGEMENTS depuis ma dernière demande:

.....  
.....  
.....

.....  
signature

.....  
fonction

Fait à .....

Le .....

Mandat-poste  
ci-joint ou  
chèque visé  
par la sous-section 1.3.6 du règlement

en paiement des droits exigibles

Cette formule dûment complétée et signée doit être expédiée en double au ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Hôtel du Gouvernement, Québec.

**ANNEXE 6.4.B****SULFAMIDES**

Sulfamides désignés:

1. Sulfaméthazine

Quantité maximale des résidus:

0,1 ppm

2793-o

## AVIS

Le président de la Commission des accidents du travail donne avis que les textes français et anglais du règlement qui suit ont été adoptés à sa séance ou assemblée du 12 mars 1980.

En vertu de l'article 3 de la Loi concernant un jugement rendu par la Cour suprême du Canada le 13 décembre 1979 sur la langue de la législation et de la justice au Québec (1979, chapitre 61), ce règlement remplace le « Règlement concernant le système de mérite et de démérite applicable aux employeurs » qui avait été approuvé par le gouvernement en vertu du Décret 201-80 du 30 janvier 1980 et a effet depuis le 20 février 1980, date de l'entrée en vigueur du règlement qu'il remplace.

Ce règlement reproduit sans modification le texte du règlement qu'il remplace.

*Le président,*  
ROBERT SAUVÉ.

## Règlement concernant le système de cotisation basé sur le mérite ou le démérite

**Loi sur les accidents du travail**  
(L.R.Q., c. A-3, a. 96, par. 3, et a. 119 non refondu  
(1978, c. 57, a. 69, par. z))

**Loi concernant un jugement rendu  
par la Cour suprême du Canada  
le 13 décembre 1979  
sur la langue de la législation  
et de la justice au Québec**  
(1979, c. 61, a. 3)

### Section I

#### INTERPRÉTATION

**1.** Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, on entend par:

- a) « cotisation brute »: le montant de cotisation pour une année donnée calculé à partir des salaires réels gagnés, sous réserve du maximum de salaire assurable, et tenant compte du taux de cotisation;

- b) « cotisation nette »: la cotisation calculée suivant l'article 4;
- c) « déboursés »: la somme de tous déboursés relatifs aux prestations, incluant les capitalisations de rente.

### Section II

#### CHAMP D'APPLICATION

**2.** Le présent règlement s'applique aux industries couvertes par la loi, à l'exception de celles qui font partie des classes A, B, C, D, E, F et G.

**3.** Le présent règlement ne s'applique cependant pas aux employeurs dont la cotisation brute pour l'année 1979 est inférieure à 500,00 \$.

À chaque année le montant prévu au premier alinéa sera revalorisé selon le rapport entre le maximum annuel assurable de l'année en cours et celui de l'année précédente déterminé au plus haut, 25,00 \$ selon l'article 46 de la Loi sur les accidents du travail (L.R.Q., chapitre A-3).

L'exemption prévue au premier alinéa sera étendue à chaque année à l'employeur dont la cotisation brute sera inférieure au montant revalorisé.

**4.** À chaque année la Commission détermine des pourcentages en vue de fixer la cotisation nette, en déduisant de la cotisation brute certains frais incluant le coût de la limite du démérite, le coût futur des accidents, la récupération des déficits, les frais d'administration, le coût de contribution au fonds de catastrophe, le coût de la prévention et les autres dépenses imputées à une unité, à une classe ou à l'ensemble des classes.

*Note:* Le texte des « Lois refondues du Québec », actuellement, ne contient pas le texte des modifications apportées aux lois après le 31 décembre 1977, mais dans le règlement ci-dessus, les références aux lois sont faites comme si le texte de ces modifications y était contenu.

Par contre, lorsque l'expression « non refondu » est utilisée, elle indique que la référence est alors faite en tenant compte de la numérotation utilisée dans la loi modificatrice postérieure au 31 décembre 1977 identifiée dans la parenthèse.

### Section III

#### CALCUL DU RABAIS OU DE LA COTISATION SUPPLÉMENTAIRE

**5.** À partir du 1<sup>er</sup> janvier 1982, et en prenant comme référence l'année 1979, la Commission calcule annuellement le rabais auquel un employeur a droit ou la cotisation supplémentaire qui doit lui être imposée. Pour les années subséquentes à 1982, l'année de référence est celle précédant de trois ans l'année au cours de laquelle le calcul s'effectue.

**6.** Pour les fins du calcul du rabais ou de la cotisation supplémentaire, pour une année, la Commission tient compte:

- a) de la somme des déboursés effectués au cours de l'année et des deux années suivantes pour les accidents survenus et les maladies professionnelles déclarées dans cette année;
- b) de la cotisation brute de l'employeur pour cette année.

**7.** Lorsque les déboursés excèdent la cotisation nette pour une année, l'employeur doit payer à titre de cotisation supplémentaire le moindre des deux montants suivants:

- a) le montant de l'excédent jusqu'à concurrence de 50% de sa cotisation brute pour l'année à laquelle le calcul s'applique; ou
- b) le montant de l'excédent établi au paragraphe a multiplié par le total des salaires gagnés au cours de l'année précédant l'année au cours de laquelle le calcul a été effectué, divisé par le total des salaires gagnés au cours de l'année à laquelle le calcul s'applique.

**8.** Lorsque les déboursés pour une année donnée sont inférieurs à la cotisation nette pour cette année, l'employeur a droit à un rabais, à titre de mérite, équivalent à la différence entre les déboursés et la cotisation nette.

**9.** Le montant du rabais ou de la cotisation supplémentaire à titre de mérite ou de démerite est réparti en tranches égales sur une période de trois années consécutives à compter de l'année où le calcul est effectué.

**10.** Un rabais ou une cotisation supplémentaire non calculée ou non attribuée à la fermeture d'un dossier d'employeur est répartie sur les autres dossiers de cet employeur, s'il en existe, à défaut de quoi il devient caduc.

**11.** Les calculs s'effectuent en tenant compte de l'ensemble des dossiers de chaque employeur sans égard à l'unité dans laquelle un employeur est classifié, et les montants visés dans les articles 5 à 10 sont répartis entre ces dossiers en proportion des cotisations prélevées dans chacun d'eux.

### Section IV

#### ENTRÉE EN VIGUEUR

**12.** Le présent règlement entre en vigueur le jour de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*.

**13.** Le présent règlement remplace le « Règlement concernant le système de cotisation basé sur le mérite ou le démerite des employeurs » approuvé par le Décret 201-80 du 30 janvier 1980, entré en vigueur à la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*, et a effet depuis le 20 février 1980.

2791-o

---

**Errata**

---

**ERRATUM**

CODE DES PROFESSIONS  
(L.R.Q., c. C-26)

**Conciliation et arbitrage des comptes — Médecins —  
Erratum**

*Gazette officielle du Québec*, Partie 2, no 10 du 20 février 1980, à la page 1075.

À l'article 5 de l'annexe 2 du règlement, on doit lire « déport » et non pas « départ ».

2789-o

1950  
1951  
1952  
1953

1954  
1955  
1956  
1957  
1958  
1959  
1960  
1961  
1962  
1963  
1964  
1965  
1966  
1967  
1968  
1969  
1970  
1971  
1972  
1973  
1974  
1975  
1976  
1977  
1978  
1979  
1980  
1981  
1982  
1983  
1984  
1985  
1986  
1987  
1988  
1989  
1990  
1991  
1992  
1993  
1994  
1995  
1996  
1997  
1998  
1999  
2000  
2001  
2002  
2003  
2004  
2005  
2006  
2007  
2008  
2009  
2010  
2011  
2012  
2013  
2014  
2015  
2016  
2017  
2018  
2019  
2020  
2021  
2022  
2023  
2024  
2025

1950  
1951  
1952  
1953  
1954  
1955  
1956  
1957  
1958  
1959  
1960  
1961  
1962  
1963  
1964  
1965  
1966  
1967  
1968  
1969  
1970  
1971  
1972  
1973  
1974  
1975  
1976  
1977  
1978  
1979  
1980  
1981  
1982  
1983  
1984  
1985  
1986  
1987  
1988  
1989  
1990  
1991  
1992  
1993  
1994  
1995  
1996  
1997  
1998  
1999  
2000  
2001  
2002  
2003  
2004  
2005  
2006  
2007  
2008  
2009  
2010  
2011  
2012  
2013  
2014  
2015  
2016  
2017  
2018  
2019  
2020  
2021  
2022  
2023  
2024  
2025

1950  
1951  
1952  
1953  
1954  
1955  
1956  
1957  
1958  
1959  
1960  
1961  
1962  
1963  
1964  
1965  
1966  
1967  
1968  
1969  
1970  
1971  
1972  
1973  
1974  
1975  
1976  
1977  
1978  
1979  
1980  
1981  
1982  
1983  
1984  
1985  
1986  
1987  
1988  
1989  
1990  
1991  
1992  
1993  
1994  
1995  
1996  
1997  
1998  
1999  
2000  
2001  
2002  
2003  
2004  
2005  
2006  
2007  
2008  
2009  
2010  
2011  
2012  
2013  
2014  
2015  
2016  
2017  
2018  
2019  
2020  
2021  
2022  
2023  
2024  
2025

Abréviations: A — Abrogé

## INDEX Textes réglementaires (Rèlements)

N — Nouveau

M — Modifié

Rèlements — Lois	Page	Commentaires
Accidents du travail, Loi sur les . . . — Système de mérite et de démerite . . . (L.R.Q., c. A-3)	1813	Remplacement
Administration financière, Loi sur l' . . . — Tarifs d'honoraires autorisés pour des services professionnels rendus au gouvernement — Tables d'équi- valences au 1 <sup>er</sup> mars 1980 . . . . . (L.R.Q., c. A-6)	1747	N
Aliments — Règlement (Mod.) . . . . . (Loi sur les produits agricoles et les aliments, L.R.Q., c. P-29)	1767	Remplacement
Code des professions — Médecins — Procédure de conciliation et d'arbi- trage des comptes (Avis) . . . . . (L.R.Q., c. C-26)	1815	Erratum
Fonction publique, Loi sur la . . . — Personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention — Con- ditions de travail . . . . . (1978, c. 15)	1761	M
Fonction publique, Loi sur la . . . — Personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention — Conditions de travail . . . . . (1978, c. 15)	1757	M
Fonction publique, Loi sur la . . . — Techniciens en foresterie — Classi- fication — Règ. 269 . . . . . (1978, c. 15)	1753	N
Médecins — Procédure de conciliation et d'arbitrage des comptes (Avis) . . . (Code des professions, L.R.Q., c. C.-26)	1815	Erratum
Personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention — Conditions de travail . . . . . (Loi sur la fonction publique, 1978, c. 15)	1761	M
Personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention — Conditions de travail . . . . . (Loi sur la fonction publique, 1978, c. 15)	1757	M

Note: Dans la colonne des commentaires, le mot « Remplacement » désigne les textes réglementaires de remplacement adoptés conformément à la Loi concernant un jugement rendu par la Cour suprême du Canada le 13 décembre 1979 sur la langue de la législation et de la justice au Québec

## INDEX — fin

---

Règlements — Lois	Page	Commentaires
Produits agricoles et les aliments, Loi sur les . . . — Aliments — Règlement (Mod.) . . . . . (L.R.Q., c. P-29)	1767	Remplacement
Système de mérite et de démerite . . . . . (Loi sur les accidents du travail, L.R.Q., c. A-3)	1813	Remplacement
Tarifs d'honoraires autorisés pour des services professionnels rendus au gouvernement — Tables d'équivalences au 1 <sup>er</sup> mars 1980 . . . . . (Loi sur l'administration financière, L.R.Q., c. A-6)	1747	N
Techniciens en foresterie — Classification — Règ. 269 . . . . . (Loi sur la fonction publique, 1978, c. 15)	1753	N

---

## TABLE DES MATIÈRES

Page

**CONSEIL DU TRÉSOR**

124200	Tarifs d'honoraires autorisés pour des services professionnels rendus au gouvernement — Tables d'équivalences au 1 <sup>er</sup> mars 1980 .....	1747
124826	Techniciens en foresterie — Classification — Règ. 269 .....	1753
125063	Personnel de direction des agents de la paix oeuvrant en établissement de détention — Conditions de travail (Mod.) .....	1757
125064	Personnel de direction des agents de la paix autres que ceux oeuvrant en établissement de détention — Conditions de travail (Mod.) .....	1761

**TEXTE(S) RÉGLEMENTAIRE(S) DE REMPLACEMENT\***

887-80	Règlement sur les aliments (Mod.) .....	1767
	Accidents du travail — Système de mérite et de démerite .....	1813

**ERRATA**

232-80	Médecins — Procédure de conciliation et d'arbitrage des comptes .....	1815
	Médecins — Procédure de conciliation et d'arbitrage des comptes (Avis) .....	1815

\* Textes réglementaires de remplacement adoptés conformément à la Loi concernant un jugement rendu par la Cour suprême du Canada le 13 décembre 1979 sur la langue de la législation et de la justice au Québec

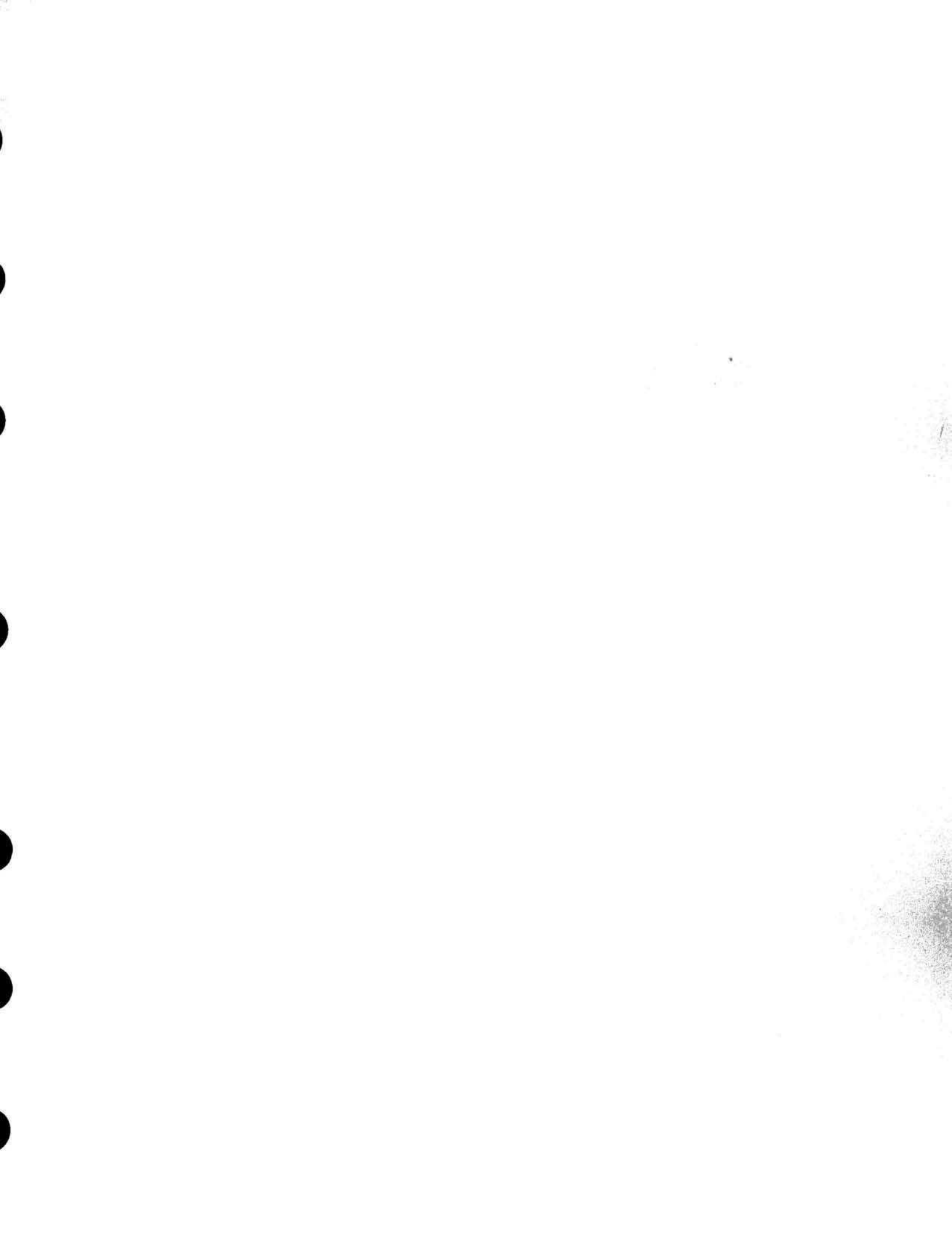
The following information was obtained from the records of the  
 Department of the Interior, Bureau of Land Management, at  
 Washington, D. C., on the date of the above captioned  
 hearing:

The following information was obtained from the records of the  
 Department of the Interior, Bureau of Land Management, at  
 Washington, D. C., on the date of the above captioned  
 hearing:

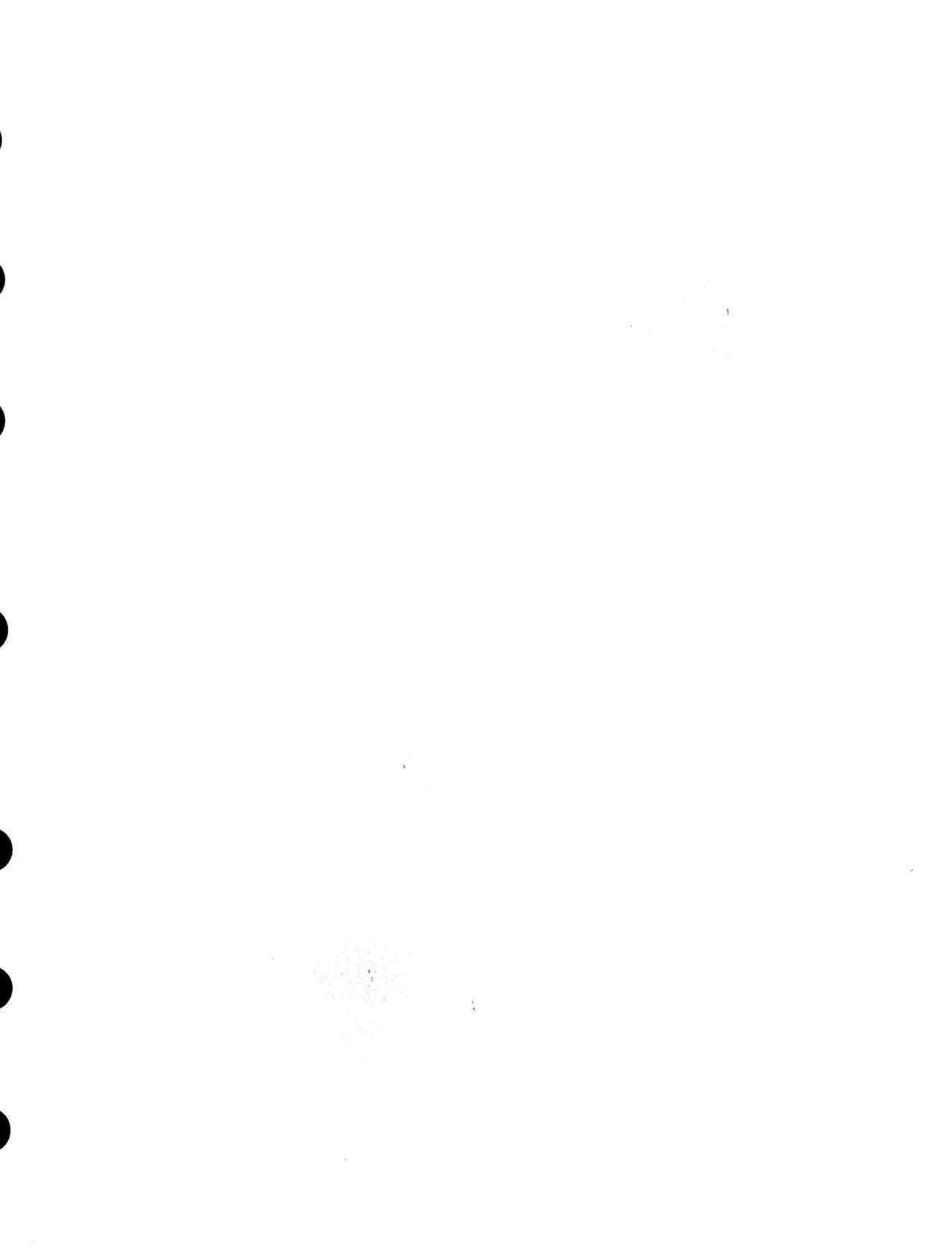
APPENDIX

The following information was obtained from the records of the  
 Department of the Interior, Bureau of Land Management, at  
 Washington, D. C., on the date of the above captioned  
 hearing:

The following information was obtained from the records of the  
 Department of the Interior, Bureau of Land Management, at  
 Washington, D. C., on the date of the above captioned  
 hearing:







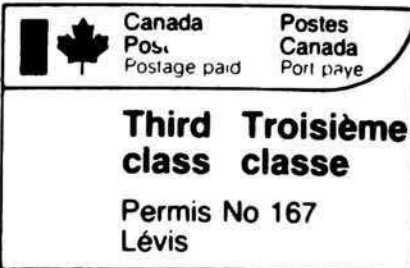








Port de retour garanti  
Gazette officielle du Québec  
1283 boulevard Charest ouest  
Québec  
G1N 2C9



ISSN 0703-5721

## Où se procurer les publications vendues par le Gouvernement du Québec

### Commandes postales

L'Éditeur officiel du Québec  
1283, boul. Charest ouest  
Québec  
G1N 2C9

### Librairies de l'Éditeur officiel du Québec

*Québec*  
Place Sainte-Foy  
Tél.: 643-8035

*Cité parlementaire*  
Centre administratif «G»  
Rez-de-chaussée  
Tél.: 643-3895

*Montréal*  
Complexe Desjardins  
150, rue Sainte-Catherine ouest  
Tél.: 873-6101

*Hull*  
662, boul. Saint-Joseph  
Tél.: 770-0111

*Trois-Rivières*  
418, rue des Forges  
Tél.: 375-4811

### Librairies dépositaires

*Amos*  
Librairie Querbes  
241, 1ère Avenue ouest  
Tél.: 732-5201

*Chicoutimi*  
Librairie Régionale Inc.  
461, rue Racine est  
Tél.: 549-1767

*Joliette*  
Librairie René Martin Inc.  
598, Saint-Viateur  
Tél.: 759-2822

*Sherbrooke*  
Librairie Dussault  
Carrefour de l'Estrie  
Tél.: 569-9957

*Librairie de la cité universitaire*  
Cité universitaire  
Sherbrooke  
Tél.: 569-9461

*Îles-de-la-Madeleine*  
Papeterie A.M. Hubert Inc.  
C.P. 818 Cap aux Meules  
Tél.: 986-2900

*Valleyfield*  
Librairie Boyer  
10, rue Nicholson  
Tél.: 373-6211

*Rimouski*  
EBEQ  
150, Ave. de la Cathédrale  
Tél.: 723-8521

*Toronto (Ontario)*  
Librairie Garneau Ltée  
1253, Bay Street  
Tél.: 923-4678

*Ottawa (Ontario)*  
Librairie Dussault  
321, rue Dalousie  
Tél.: 236-2331

*St-Hyacinthe*  
Comptoir du Livre Inc.  
548 ave Mondor  
Tél.: 774-4488

*Saint-Boniface (Winnipeg)*  
Librairie Landry  
180 boul. Provencher  
Tél.: 233-3407

*Drummondville*  
Librairie du Centre Catholique Inc.  
254 Brock  
Tél.: 478-0880

*Rouyn*  
Service Scolaire  
150, Perreault est  
Tél.: 764-5166

*Gaspé*  
Bellavance Inc.  
Place Jacques Cartier  
Tél.: 368-5777